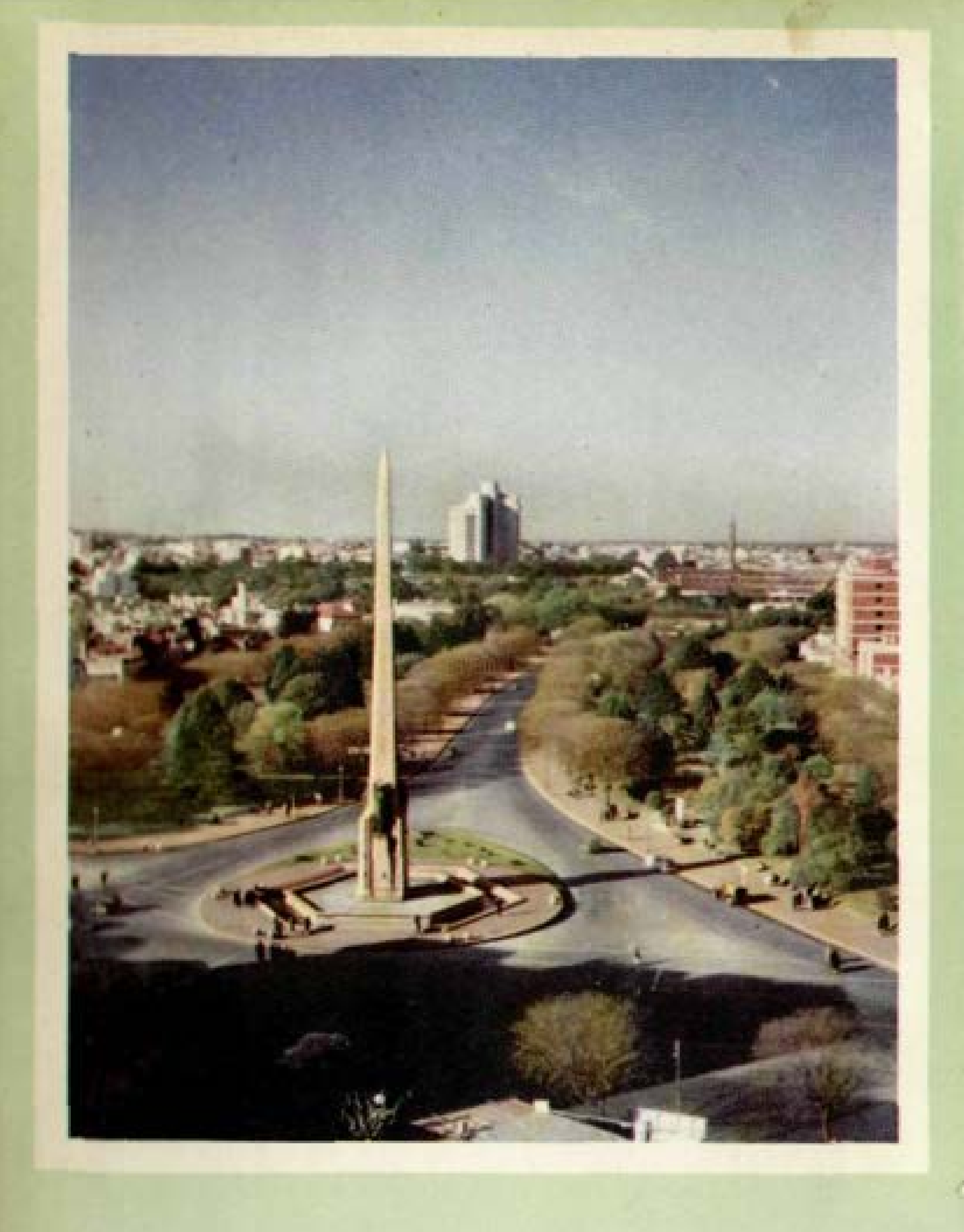


UNA VISTA DE MONTEVIDEO DESDE LA AV. 18 DE JULIO Y BR. ARTIGAS.

Almanaque del

BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO

Publicación que edita anualmente el BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO desde 1914 y con la que pretende suministrar un bagaje de conocimientos útiles al común de la gente y, de modo especial, a quienes desarrollan la riqueza agropecuaria de la República.

La publicación de las colaboraciones que incluye este Almanaque, no implica, necesariamente, que el Banco comparta los puntos de vista en ella sustentados.

EDICION: 50.000 EJEMPLARES
DISTRIBUCION GRATUITA

MONTEVIDEO - URUGUAY
AÑO XLIII
1956

$ 194.910.713.18

ES EL IMPORTE ABONADO POR CONCEPTO

DE INDEMNIZACIONES POR EL

Banco de Seguros del Estado

HASTA EL 31 DE DICIEMBRE DE 1954



SOCIALIZACION *de los* SEGUROS

por el

INGENIERO JOSE SERRATO



Sr. José Batlle y Ordóñez

EL siglo XIX terminó en medio de hondas crisis políticas, económicas, financieras y sociales. Se caracterizó especialmente por la lucha por la libertad y por las investigaciones en las ciencias naturales y físicas, para procurar al hombre un mejor bienestar material. La organización y funcionamiento de las instituciones no eran regulares. Estaban lejos de satisfacer las aspiraciones nacionales de orden y respeto de las ideas en pugna.

La libertad en todas sus manifestaciones: de pensamiento, reunión, religión y social no merecía la consideración que debiera en un país que se desarrollaba materialmente y señalaba un progreso humano, y tenía la preocupación democrática de la educación y cultura del pueblo. Sin embargo, ya se aceptaba como axioma que las dos más grandes adquisiciones de la civilización eran la libertad y el derecho. El primero en verdad no había tenido su consagración real y efectiva, en la vida nacional.

Con todo, las masas se agitaban de tiempo en tiempo, cuando el desorden y el desconocimiento de sus derechos, pasaban cierto límite, y, algunos hombres dirigentes procuraban en la prensa y en asambleas, modificar aquella angustiosa situación, pero siempre, sin resultados apreciables.

Encierran una gran verdad y podrían sernos aplicables, las palabras del profesor Wallet Carr, con que termina su libro «Condiciones de paz».

«El mundo antiguo, dice, ha muerto; el futuro será de aquellos que sepan darle la espalda y en-

frentar el mundo nuevo con valor, imaginación y fuerte espíritu de imaginación.»

Se referían al mundo universal, pero eran también aplicables a los pequeños mundos estaduales.

Para ello, era indispensable unirse en la misma fe democrática, en la misma exaltación y respeto por la dignidad humana, reavivando en todos los ciudadanos los nobles sentimientos de igualdad de posibilidades, de justicia y de amor. Todo ello presidido por un insobornable sentimiento del deber y del honor.

Con el siglo en que vivimos, se inicia con valentía en nuestro país, su transformación en todos los campos del desarrollo y progreso nacional.

Nuevos conceptos de gobierno hacen su aparición. Y, con ellos, nuevas prácticas administrativas y políticas. Los fines sociales constituyen una gran preocupación. La obra era inmensa. Había que explicarla en forma sencilla, hacerla sentir por el pueblo y ejecutarla con constancia y firmeza. Era indispensable para alcanzar esa meta, *encontrar el director y constructor* que interpretara y fuera ejecutor de las aspiraciones nacionales.

El que *tomara* a su cargo esa ardua y dura tarea tenía que estar inspirado en el pensamiento, tan bien expresado por Clemenceau, quien en cierta ocasión, posiblemente refiriéndose a sí mismo, de que el político para ser completo necesita tener una cierta ferocidad, la que debe estar inspirada en la pasión por el bien público y en el sentimiento del deber. Para ello, es indispensable a menudo, arremeter contra amigos y correligionarios que encaran los problemas desde puntos distintos y con conceptos no tan rígidos.

En ese preciso momento, en un *clima excepcional político, social* y, ante las exigencias perentorias del pueblo que pide mayor bienestar y orden en la distribución de la riqueza, es que aparece y se acentúa la intervención estatal.

A ella obedece el proyecto de ley estableciendo la organización y funcionamiento del BANCO DE SEGUROS como monopolio del Estado, presentado al Cuerpo Legislativo con fecha 26 de abril de 1912, con las firmas de José Batlle y Ordoñez como Presidente de la República y la mía como Ministro de Hacienda del gobierno de ese esclarecido gobernante.

Fuimos combatidos por esa y por otras iniciativas substanciales, que respondían al mismo concepto y a las mismas exigencias de bienestar y orden, debidos al progreso de la República y a la defensa de sus intereses.

Hoy, esas iniciativas, por los resultados obtenidos en cuatro décadas, y su *influencia decisiva* en el desenvolvimiento de la República merecen la más alta consideración y cariño de la opinión nacional sin distinción de banderías políticas, sociales y religiosas.

Nos han dado, con nuestra or- organización institucional, y nuestras luchas democráticas, una jerarquía excepcional en el mundo internacional.

De una de las tantas repúblicas atormentadas, convulsivas y pobres, que vivían con el deprimente rótulo de «South América», pasamos a ser debido a esas nobles luchas un país respetado y admirado por el funcionamiento de sus instituciones, por la respetuosa libertad imperante para el hombre, en

su pensamiento, en sus ideas políticas y religiosas, en su actuación toda de su azarosa vida.

Con el siglo, aparecieron en el escenario político, nuevas generaciones con estilo de vida distinto y profesando principios de libertad para todos, para amigos y adversarios; un anhelo vibrante de evolución y de progreso dominaba en el ambiente nacional. Antes no había sido posible atenderlos, preocupados los hombres dirigentes y capaces, que los había sin duda, en el único rol que les era permitido con riesgo de sus vidas, de derribar a los déspotas cuarteleros y presidentes que todo lo pretendían realizar por su sola voluntad, con los demás reducidos contralores, cuando los había.

El BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO, uno de los frutos de ese memorable momento, ha triunfado como organismo defensor de los intereses nacionales. Su crédito y prestigio, tanto dentro como fuera del país, es el más elevado que es posible conceder.

Nuestro Instituto, tal cual está organizado en régimen de monopolio del Estado, es un caso único en la historia jurídica y económica del mundo.

Refleja un gran honor sobre sus fundadores y sobre los que lo organizaron y pusieron en triunfal marcha, y, con la libertad política de que gozamos y el progreso cultural alcanzado, refleja, también un gran honor sobre nuestra patria.

Américo RICALDONI



Por el Doctor

ENRIQUE M. CLAVEAUX

★

AMERICO Ricaldoni nació en Montevideo el día 21 de abril de 1867 y falleció el día 6 de julio de 1928.

Su vida pública se desarrolló intensamente en la actividad médica y si ejerció una influencia moral sobre varias generaciones esto sucedió como un efecto colateral de su actuación docente y profesional. Nació con la marca de un destino intelectual.

Su padre, Profesor el mismo, dió a su hijo el ejemplo inicial de lo que es una vida entregada a la enseñanza. Su temperamento de observador fino y agudo, su físico delicado y sensible, su natural adversión a lo vulgar y rutinario, su ansia de dar a la vida una expresión de nobleza y de dignificarla con la calidad del trabajo, hicieron de él un espécimen humano de excepción para su época, y a medida que el tiempo pasa, de improbable reproducción.

Su carrera médica fué rápida y completa. Médico en 1890, Profesor de Terapéutica y luego de Patología en el mismo año.

Poco tiempo después publica un tomo sobre enfermedades del hígado que ha quedado como punto de referencia en nuestra bibliografía médica y como ejemplo de esfuerzo disciplinado, estudio erudito y análisis sutil en un campo difícil y entonces mal conocido de la Patología Médica.

En 1912 fué designado Profesor de Clínica Médica, cargo en el que actuó hasta 1926 en que fué designado Director del Instituto de Neurología. En los períodos 1915-1918 y 1918-1921, fué por dos veces consecutivas decano de la Facultad de Medicina.

La verdadera calidad de Ricaldoni como maestro se puso en evidencia en la cátedra de Clínica Médica. Un Profesor de su calidad es ya, en la actualidad, difícil de concebir. La cátedra de Clínica Médica era, en la época, la aplicación de todos los conocimientos, no sólo médicos, sino humanos, al arte de curar. El Laboratorio y la Radiología recién comenzaban a invadir el campo semiológico con una documentación objetiva, a menudo terminante; pero el examen directo, sutil, perseverante,

del enfermo mismo, era el arma fundamental con que se conquistaba el diagnóstico. Interrogar al enfermo era un arte del que había que adueñarse para seguir adelante.

Ricaldoni inspiraba confianza al enfermo y le dejaba hablar sin interrumpirlo.

Generalmente de esta introducción verbal extraía su orientación definitiva sobre el caso. Pero luego comenzaba el examen físico sistemático, que iba ordenando poco a poco el dibujo del cuadro mórbido, para configurar un diagnóstico o una actitud terapéutica. En la duda final o con atributos confirmativos, las técnicas auxiliares tenían su oportunidad de intervenir.

Frente a los alumnos, iban surgiendo en ordenación vigorosa, la expresión de los hechos positivos, su interpretación anátomo fisiológica, su catalogación nosológica y su ubicación probable o segura dentro de la Patología conocida.

Al avanzar sutilmente en el análisis de los síntomas para agruparlos en síndromes racionales, Ricaldoni iba escalando, con palabra fácil y lógica impecable el camino a veces de difícil acceso que conducía al diagnóstico o a la interrogación final.

Para los que fuimos sus discípulos, el hábito de abordar la Patología pensando fisiológicamente, quedó incorporado como método obligatorio de exploración y discusión.

La Neurología le atrajo apasionadamente y su última etapa de actividad la dedicó a la organización del Instituto de Neurología. Un volumen memorable concentró los trabajos del primer año de actividad de ese organismo de investigación y de docencia.

Con la publicación de este libro, Ricaldoni satisfizo su última aspiración y la corrección de sus páginas coincidió con el comienzo del mal que lo llevó de la Vida.

Ricaldoni fué Decano extraordinario de nuestra Casa de Estudios Médicos. En su mandato se iniciaron los cursos y conferencias libres, forma de extensión Universitaria: se reorganizó la Biblioteca de la Facultad y la Escuela de Odontología y Farmacia, se inició el intercambio de Profesores: se comenzaron a publicar los Anales de la Facultad de Medicina, se proyectó la Academia de Medicina y vieron luz numerosas reglamentanes sobre problemas internos de la Facultad de Medicina.

Sus gustos artísticos lo llevaron a programar las conferencias literarias musicales que pusieron en la Vida de la Facultad un paréntisis de elevación intelectual y educación artística, complementos normales de una cultura médica integral.

Su obra de creación científica motivó la publicación de gran número de trabajos de investigación clínica muchas de las cuales son todavía lo fundamental en la bibliografía nacional, sobre las materias allí tratadas.

El nombre de Ricaldoni fué apreciado y honrado en el extranjero. Era Dr. Honoris Causa de la Facultad de Medicina de Río de Janeiro, Miembro correspondiente de la Facultad de Medicina de San Pablo y de la Sociedad Médica de los Hospitales de París.

Ricaldoni es además de lo que puede permitir apreciar este esquemático relato de sus virtudes y valores un ejemplo de hombre superior, de hombre cuya magnitud se equipara a cualquiera de las gran-

des expresiones de éxito que el Creador tuvo cuando ordenó las fuerzas de la Vida. Sin la aparición intermitente de estas cumbres en la evolución de la especie, nos faltaría el sentido y la aptitud para poner esperanzas en el porvenir de la humanidad.

Si agregamos que nunca juzgó que un valor fuera excepcional y que adoptó la modestia como régimen de vida y la benevolencia en el juicio sobre lo ajeno, como norma para apreciar el valor de los hombres: que era fino en el trato y receptivo para las sugerencias de colaboradores y amigos: que no se irritaba, frente a las dificultades y que sólo expresaba su desagrado con algún comentario impregnado de aguda ironía, tendremos una idea aproximada de lo que fué este Maestro que vivirá por su ejemplo y obras en el recuerdo emocionado y agradecido del pueblo del Uruguay.

ESTE COSTURERO TIPO FAROL TIENE LA CUBIERTA SEPARABLE



★

Semejante a un farol chinesco cuando la tapa está en su lugar, este novedoso costurero puede colocarse al alcance de la mano sobre una mesa, donde sirve de adorno. Cuando se saca la cubierta el hilo, agujas, dedal y todos los accesorios están colocados convenientemente. La parte interior es una fina hoja de metal unida a una base de madera y consiste de dos lados con dos divisiones colocadas a alguna distancia del borde para proveer un hueco en el centro para las tijeras y artículos similares. Las cavidades son para guardar los botones y otros accesorios pequeños, mientras que los troncos o espigas de madera colocados en la base a los lados forman un lugar cómodo para los carreteles de hilo. Dos mangos de metal piroteados entre los lados, atraviesan la abertura de la parte superior de la cubierta.



EL DOCTOR

Juan B. Morelli

por el Dr. PABLO PURRIEL



NADA más grato para el discípulo que recordar al maestro. Se evoca la época feliz de la formación cultural en donde el joven descubre cada cosa que aprende con la consiguiente admiración y alegría.

El maestro se nos presenta como el virtuoso, que con facilidad y sencillez va corriendo el velo que oculta el misterio, empujándonos hacia la acción, creando estímulos para la obtención del éxito, justificando el fracaso.

Es el orfebre que en noble arcilla crea el conocimiento, estructura la personalidad. Y todo esto lleva a una continua comunión espiritual que da nacimiento a los más puros y fuertes vínculos afectivos.

Maestro y discípulo, no se conciben sin un gran intercambio espiritual de amistad, admiración y respeto.

En la vida del joven, el maestro es imprescindible. Constituye una especie de meta a la que se propone acercarse, un guía que orienta sus andanzas por los intrincados caminos de la ciencia, un motivo de admiración que despierta la emulación y hace entrar en acción todo el inmenso caudal de energías con que a esa edad se cuenta, una protección espiritual, que el joven necesita en su lucha. Morelli fué mi maestro en la Medicina. Con él recorrí los primeros pasos, su estímulo fué tan intenso que todavía actúa en mí; en años de trabajo y mutua confianza creamos una sincera y eterna amistad.

Hace ya ocho años de su ausencia física y nos parece que acabamos de oírle algún proyecto de futuro, el plan de un próximo trabajo a realizar, el comentario de algunas de sus innumerables lecturas o el planteamiento de algún problema social en cuya solución, a veces, solíamos diferir.

Fué la más acabada representación del hombre latino. En este sentido podría decirse que era químicamente puro. Su modalidad espiritual parecía venir del Renacimiento.

Idealista, de gran agilidad mental, imaginero, facilidad de expresión, actividad máxima que lindara en la inquietud, enorme sed de cultura en su más amplia expresión, facilidad extrema para en-

tenderlo o emprenderlo todo, y así lo veíamos dominando la bibliografía médica de su época, poniendo en evidencia sus conocimientos de cosmografía, matemáticas, física o química, haciendo alarde de conocimientos de hechos históricos, comentando tal o cual escuela de pintura, o el estilo de los clásicos, que tan a fondo conocía.

Poseía una cultura humanista, de las muy pocas que se han formado en nuestro medio.

Esta característica de su personalidad explica su vida tan intensa, policroma y pasional.

Fué profesor siendo un adolescente. En su primera época gana la confianza y admiración de su maestro Arrechavaleta a quien con tanta admiración y amor recordaba hasta en sus últimos días. Ocupa, con competencia y brillo, las más diversas cátedras de la Facultad: Bacteriología, Química, Fisiología, Terapéutica, Médica, Tisiología.

En nada se detiene, lo amplio lo atrae más que lo profundo; publica trabajos médicos, sobre los más diversos temas y escribe su obra fundamental: sobre el neumotórax artificial, que constituye la producción científica más seria hecha en su tiempo en la América Latina.

Interviene en Congresos Nacionales y Extranjeros, gusta de la polémica y la plantea a propósito de temas de Medicina Social. Todo esto es poco para él. El país se encuentra en el período de formación de su régimen democrático. Lo atrae la aventura. Se enrola en uno de los partidos tradicionales, interviene en revoluciones y da a la causa que cree justa todo lo que tiene: ciencia, dinero y pasión. Pasa este período e inicia una intensa labor política, paralela a su actuación médica: sus correligionarios lo llevan a ocupar los más altos puestos oficiales, entre ellos el de Presidente de la Asamblea General.

Quiso conocerlo todo y por eso se introdujo en las más variadas y oscuras sendas del conocimiento humano. Contó con reservas de energía, que parecían inagotables, lo que le permitió una actuación tan intensa y variada. Pagó tributo al medio y a la época, en que los hombres eficaces no eran muchos y se veían obligados a dispersar su actividad.

Durante algún tiempo la enfermedad cortó su actividad física disminuyendo progresivamente su inmenso caudal espiritual, y en aquellos días lo vimos cobijado en su fe, resignado, sin quejas ni renunciamientos.

Morelli fué uno de los pioneros de nuestra sociedad, y algo debe hacerse para que así lo recuerden las nuevas y futuras generaciones.

Julio Herrera y Reissig

Por el Dr. JOSE MARIA DELGADO

ENTRE las muchas perspicacias de que pudo envanecerse el talento zahorí de Samuel Blixen, debe señalarse particularmente la de haber valorado las extraordinarias virtudes líricas de Julio Herrera y Reissig.

En efecto, en la columna de su diario "La Razón", a fines del siglo último, al comentar una de las producciones del autor de "Los Maitines de la noche", no titubeó en extremar el elogio llamándolo: "Caballero de la Poesía y de la Hermosura, y Poeta del pasado, del presente y del porvenir".

Fué un notable augur en cuanto se refiere al destino del aedo, pero no en lo que atañe al camino que no seguiría para conquistar la gloria. Blixen en su alabanza al nuevo lírico hace resaltar que no ha necesitado para resplandecer "de las malas artes que están en boga entre los poetastros malandrines de los tiempos que corren". Sin duda alude al decadentismo, escuela que pronto sería abrazada fervorosamente por Herrera y Reissig y sobre la cual éste edificó su verdadera fama.

Lo cierto es que en la cosecha lírica de Herrera y Reissig anterior al novecientos, no obstante el salmo que promueve a Samuel Blixen, apenas traspone el círculo de lo mediocre. No sólo es inferior a la de los maestros que lo guían, sino a la de muchos jóvenes con los cuales se codea al pie de los altares románticos. Si la vida del poeta, en lugar de apagarse en 1910, se hubiese extinguido en la época en que apareció el panegírico de Blixen, Herrera y Reissig, en vez de la cumbre montañosa que representa hoy dentro de la orografía literaria continental, sería a lo sumo un parco índice de piedra exclusivamente terruñero.

A mi juicio la fundación de "La Revista", en 1898, señala un hecho trascendental en la trayectoria de Herrera y Reissig.

La dirección que de ella ejerce lo obliga a empaparse de las corrientes literarias nuevas, a mirar el arte y sus doctrinas como unidad polifacética, a pulir el gusto, a encumbrar la crítica, a sentir la salud de la leche eglógica, y las morbosidades del ajenjo verlainiano. Es el campo propicio a su metamorfosis, donde las aletas se le convierten en alas y las ópticas e inspiraciones reflejas van tornándose cada vez más personales y supervidentes.

Notemos con que ausencia de fanatismo, pompa de metáforas y fervor global por la belleza, mira las diversas normas literarias. Ve a los eclecticistas como "habitantes lujosos de la Babilonia del Saber", y propietarios de la quintaesencia del gusto. Llama al romanticismo "gitano de la elegía", "bohemio de los hastíos y las desventuras", "plañidera sublime de los duelos del siglo", "angel y demonio del Dios Juan". Manifiesta del clasicismo que "escribe madrigales en los guantes de una marquesa" y anda en noble litera, con gran cortejo de ceremonias y templándose en el diapasón místico de las campanas de su templo". Contempla al realismo como imponente transeunte, vestido de gravedad, y con las maletas ahitas de máquinas fotográficas e instrumentos anatómicos. Su abanderado, el

Maestro de Medan, habría hecho "la autopsia moral de Europa" y arrastraría a la tumba el testamento glorioso de Balzac y Flaubert con toda la joyería "que fué el asombro del mundo durante cuarenta años". El Renacimiento se le aparece como un Cristo de la civilización moderna que surge con el descaro y el centelleo de un astro y cautiva a la literatura bárbara — pobre de invención y balbuceante aún — mostrándole en una mano la Odisea, la Eneida en la otra, y desparramando en todas direcciones elegías de Horacio, ternuras de Virgilio, aletazos de Píndaro y llamas de Anacreonte. Al bizantismo lo define como una oruga roja de ese augusto cadáver que fué Roma. Y al simbolismo como crepúsculo que no se sabe si es matinal o vespertino, donde lo ridículo linda con lo sublime y en el que promiscuan calandrias y vampiros. Es "la fea lámpara de Aladino en manos del hada, el pan de Sybaris, sólo para gustos de privilegiados". Las carcajadas de sus poetas son sollozos histéricos. Para él como para Heine es "un Saint-Evremond que seca sus llantos con secretos suspiros".

Insisto en este modo de caracterizar las escuelas literarias que usa Herrera y Reissig porque tipifica el más específico de sus rasgos estéticos. Es un hombre que ni ve ni define si no por imágenes. No puede dar dos pasos sin que estas le asalten, enracimadas, el pensamiento. Las despilfarra como sangre de hemofílico sin continencia, aunque nunca sin contenido.

Veamos por vía de ejemplo los tildes que acomoda al máximo libro hebreo: Lo llama "suprema pauta del color y del estruendo", 'onomatopeya múltiple", "fermentación ecuménica", "armonía supervaga", "primera pregunta", "familiaridad políglota", "respuesta en coro", "plebiscito de todas las cosas", "lirismo enorme de la Vida que desborda y de la Verdad que balbucea", "decoración monstruosa, deformidad, fantasma, elefantiasis del genio, símbolo copulante, desmelenamiento elegíaco, vorágine de los Apocalipsis, imagen bólido, primer enojo del cielo"...

Va a Minas a convalecer de una de sus crisis cardíacas y ve las cortinas serranas que rodean la ciudad como "grandes lóbulos de la psique del paisaje, como una tempestad momia que se destaca simbólicamente bajo la inmensa rotonda impávida, como tinieblas de tierra orgullosa que asaltan espectrales los horizontes abstractos, como los mil pliegues de un rostro venerable a los ganados y las chozas cándidas que sueñan al crepúsculo un sueño violeta de metafísica pastoril"...

Todo lo ve en figuras como si viviera dentro de un círculo mágico. Pero si se estudia sus retahilas metafóricas, se ve que no son trompos de colores lanzados al tuntún, sino que cada imagen contribuye a una integración, acentúa una faz, un signo de la verdad sutil, más real que la geométrica, aunque no siempre verosímil. El número de imágenes que puede promover un objeto, una idea, un sentir, una anécdota, es infinito. De ahí que los temas poéticos desde el principio del mundo, sean los mismos, y la poesía inagotable y susceptible de renovación.

Nunca habrá fórmula literaria que aprese el todo de la profundamente misteriosa verdad estética. Las normas están destinadas al tránsito y a la variación. Arriba un momento en que "El gusano sublime se enferma mientras le brotan las alas — comenta Herrera y Reissig — para plantearse en seguida estas dos preguntas, una de especie filosófica y otra de orden ético. ¿Cuál será el fin de la metempsicosis a que están condenados los ideales estéticos? Choca aquí el poeta con el velo intraspasable que oculta a las primeras causas; con una interrogación que tiene por her-

mano al eco, a quien llama "polífono cantor del vacío".

¿Y cuál es la actitud que corresponde adoptar frente al arte proteico y continuamente sembrado de futuro? La tolerancia, responde en forma rotunda el poeta, cuyo estro en este instante se halla en plena crisis evolutiva, precisamente en la época en que al gusano le brotan alas. "La tolerancia — redondea — es el saludo de la inteligencia a lo desconocido, es amar lo que se acerca y acercarse a lo que viene".

Por otra parte Julio Herrera y Reissig constituye uno de los más acentuados ejêmplos de poeta absoluto, apto exclusivamente para la función lírica. Desmiente lo que otro de nuestros grandes artífices del verbo, Raúl Montero Bustamante, dijo al afirmar, en cierta ocasión, que los poetas eran hombres capaces de realizar cuanto verificaban los otros, y, además, de hacer versos.

En la América Latina, donde la profesión literaria, aún cuando la ejerzan maestros de la talla de Quiroga, Rodó, Darío, Zorrilla de San Martín, Nervo, no da para solventar honorablemente las necesidades de la vida, se ve a menudo a los poetas sobresalir en la diplomacia, en las cátedras, en las curias, en los quirófanos, en la banca, en el comercio. Pueden dejar colgada la lira en los dinteles de un templo y oficiar en liturgias totalmente extrañas a ella. La voluntad domina al numen.

Julio Herrera y Reissig no puede desmontar de su clavileño, porque no lo cabalga; forma un todo con él. Vive aprisionado por las helicónides, las cuales, a cambio de esa esclavitud integral, se le entregan a su vez íntegramente, capacitándolo para sentir y expresar toda la gama poética, desde los ultraclaros eglógicos, hasta los violetas más complicadamente subjetivos.

Herrera y Reissig, fué un hombre de ciudad. Apenas si, obligado por sus dolencias, llegó a conocer el campo y la sierra. Debe, sin embargo, ubicarse en estas breves estancias silvestres el hontanar de las poesías pastoriles y montañesas sobre los cuales se afirma, a mi juicio más poderosamente la inmortalidad del poeta.

No debe extrañar que el medio campesino le excite el espíritu creador de modo universal y legendario. Julio Herrera y Reissig es totalmente europeo. El modal y el lenguaje vernáculos, están excluídos de su obra. Anda siempre por las cumbres de la civilización lírica y con frecuencia por las ultraatmósferas. Jamás por el folklore. Lo que no obsta a que admire profundamente cuanto el gaucho y la literatura que éste ha creado tienen de vigor, humorismo y epicidad. Buen testimonio de esto es el encendido loor que dedica al exaltamiento de Alcides De-María, el patriarca de la poesía autóctona, a quien llama "Virgilida de las pastoriles rústicas". Se sabe también que era gran devoto de Martín Fierro, y que uno de sus placeres favoritos se cifraba en cantar acompañándose de la guitarra, coplas y romances pertenecientes a lo mejor de la juglarería gaucha.

El autor de "Los Parques abandonados", alberga el convencimiento de que el don de la imagen que los dioses le han otorgado, es el mayor que de ellos puede recibirse, y lo cultiva en tal forma que vive recreando el mundo mágicamente.

Vive, como todo poeta de verdad y hondura, en continua creación e inquietud de fantasmas. El culto de la alegoría es en él imperativo cósmico. Sensibilidad, pensamiento, sangre, sentido, están al servicio de tal inmanencia. A la posición eclecticista que destacamos ya, corresponde una actitud creadora capaz de abarcar la distancia que va de composiciones como "Oblación Abracadabra"

(Lóbrega rosa que tu almizcle
[efluvias,
y pitonisa de epilepsias libias...)
a "Ciles Alucinada"
(Ciles es rubia y hermosa. Su ni-
[ñez como una llama
se alargó y a los diez años hubo
[que hacerle otra cama)

Siente la belleza en lo claro y en lo oscuro de acuerdo con la poesía triológica del sumo artista que hizo la luz y la sombra; es decir lo inteligente y lo ininteligible, lo simple y lo abstracto, la línea y el gesto.

Su tránsito del romanticismo al modernismo fué brusco, pero no apóstata. Simplemente había sonado una nueva hora y los viejos ídolos, exhausto su poder de imantación, debían trocar los altares por los relicarios. No, no iba a hacerse abad de una nueva religión, por muy propicia que se mostrase el desarrollo de su estro, uniéndose a "las mezclas profanadoras, a los falsificadores y mercaderes de baratijas, a los extravagantes pompeyanos que pululan en las orgías de las decadencias. Su militancia renovadora se desenvuelve sin renegaciones, sin hogueras inquisitoriales. Maneja la espada antiarqueologista firme y gallardamente, pero no como un iconoclasta sino como quien abre un surco para revitalizar una virtud que ha entrado en el dominio de la inercia.

Tales reflexiones y posturas retratan un espíritu superior capaz de ver claro, en medio de los frenesíes guerreros y a pesar de sus mórbidos yoísmos, dos verdades prioras. Una, que las escuelas artísticas por más choques y violencias que aparenten separarlas, son dientes de una sola sierra sin fin, armónicos en su objeto, de fabricar mejor belleza. Y otra, que ésta es más que un vino que cambia de vaso, una esencia metempsicósica escapa a cualquier propósito de encarcelamiento o unilateralidad.

Cumple consigna que este aedo tan apto para discurrir por lo ultrasoleado como por las cerrazones extremas, tan capaz de imponer su flámula imperialmente en cualquier zona de la esfera lírica, sabe bien que la poesía no es sustancia, sino forma, color verbal, ritmo, música y revelación arcana. Un misterioso algo restante del ancestral poderío mágico, cuyos átomos errabundos las liras próceres algunas veces logran apresar. Lo que perdura para él no es el estilo, la técnica, la palabra, el género, la orquestación, el cronos, la geometría, los humos o las trasparencias, sino lo que escapa a la red de la palabra misma y persiste en contra y a pesar de ella. Es ese flüido familiar que nos impresiona, es ese *no se qué* resistente al tiempo, a la censura a la volubilidad como un metal milagroso, moldeado en un conjuñto de cosas simples y a la vez complejas que grita con Menmon en la obra del genio: Soy lo que anhelabais y lo que buscan todos: Doblad la rodilla!...

¿Por qué interroga si nuestras facultades superiores han acrecido sin cesar, el sentido de la belleza ha quedado estacionario?

Tendremos que volver — afirma — al oráculo recóndito de la preciencia al puro idealismo platónico, al convenir en que este abstracto anterior a toda experiencia psicológica, es un recuerdo de Dios que, por ser de El no puede variar ni desvirtuarse. Tendremos que creer que no habrá ni más ni menos belleza que la que hubo siempre para el espíritu humano, que éste no la verá nunca distinta en esencia ni la sentirá de otro modo, que es un relativo absoluto de un absoluto perfecto.

Naturalmente ha surgido la sospecha de que allí donde las alucinaciones y los paisajes desbordan o se anieblan demasiado en esta alma siempre en actitud de tensión poética, es que operan las drogas heróicas que el autor de "Las clepsidras" se vió obligado a usar para contener su corazón desbocado. En su

cuento "Aguas del Aqueronte" se leen estas palabras: "sin el amor o la morfina, la vida sería una estupidez... Y aún así". En la misma narración alaba la muerte que lo llevará "desde esta pelota de cieno a incrustarse en los pezones de Nirvana: ¡Lotos de sueño infinito! Bajo el beso eterno que me aguarda para inanimarme — se regocija — abrirán sus párpados de carbón las Noches Consteladas. Parece, sin embargo, que el poeta nunca cayó en el hábito de los paradisíacos, los usaba sólo en sus crisis tan angustiosas y tremendas que muchas veces se le oyó exclamar: Si no fuese cristiano, me abriría las venas. En todo caso es preciso recordar que las drogas no hacen poetas ni ayudan a desplegar el genio.

Medimos fielmente cuanto en el auge actual de Julio Herrera y Reissig, corresponde a la convergencia de sus modos y formas poéticas con los que en este instante dominan en los reinos heliconios.

Si hay generación que tenga que saber lo que son modas en el campo del arte, es la nuestra. La giralda del gusto giró más en lo que corre de este siglo, que en lo que va desde las rapsodias homéricas al naturalismo. Cierto también que nunca la humanidad vivió una época tan tremendamente ensangrentada y enloquecida. Me afirmo para augurar la vigencia permanente de Herrera y Reissig, no en lo que tiene de afín con el gusto en boga, al que, pronto, por necesidad palingenésica y ventilatoria, sustituirá otro. Seguramente los aedas modernos no hallarán en la fronda lírica continental raíz y tronco tan primarios como los que les dan "La tertulia lunática" "Los cromos exóticos" y otros poemas de Herrera y Reissig.

Me baso para predecir la perdurabilidad de su poesía, en lo que ésta tiene de magistral, de técnica suma, de riqueza de ideaciones, de graficismo imaginativo, de fuerza expresiva, de anchura de gama, de abrevadero universal. Cada peregrino que se aproxima a su fuente, venga de donde y por lo que viniere, halla en ella un sabor ingustado, una resonancia inoída, un cambio virgen, un iris inédito, una perfección inesperada, una novedad extremadamente fermentativa. Es decir, una surgente estética inexhausta. O, lo que es lo mismo: ETERNIDAD.

ANIMALES ASEGURADOS

RED WING. Zaina, hija de NORSEMAN con una cría al pie llamado «ALADO», hijo de Goyama. Importada por el señor Héctor Quarneti y adquirida por el Haras EL CHIRCAL, propiedad del señor Andrés Ramponi Lorda.





KER ARDAN. Zaino, nacido en Francia en 1949. Hijo de ARDAN y KERMAUCHAH por Amfortas. Ganador de 3.325.450 francos, en premios. Importado por el señor Héctor Quarneti. Presta servicios en el HARAS CASUPA y HARAS ORIENTAL.



En FRAY BENTOS el BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO ha construído un Hotel de gran importancia turística

★ ★ ★

EL 31 del pasado mes de julio quedó habilitado el hotel construído en la ciudad de Fray Bentos, capital del departamento de Río Negro, por el Banco de Seguros del Estado.

Este gran hotel se encuentra ubicado sobre la rambla que bordea el Uruguay, a la altura del Teatro de Verano, parque Franklin D. Roosevelt, permitiendo su situación, sobre la barranca frontera, una espléndida vista sobre el río.

Dos plantas, una amplia terraza y el subsuelo componen el edificio, ajustado a los más modernos cánones de la arquitectura pertinente, teniendo junto al gran hall de recibo, las oficinas de la Gerencia y la Secretaría, abriéndose hacia ambos lados los salones de fiesta y comedor, ambos dotados con un servicio de bar del tipo llamado "americano".

En estas cuatro notas gráficas puede verse (de arriba a abajo): Vista de la fachada del Hotel de Fray Bentos, emplazado sobre la costanera del Uruguay. Detalle de la sala de estar y, por los vidrios, sector del panorama sobre la costa. Detalle del salón de fiestas y (abajo) otro ángulo en la perspectiva del Gran Hotel de Fray Bentos, en que puede apreciarse la amplitud de sus jardines y comienzo del parque Franklin D. Roosevelt.

Al fondo están las cocinas a diesel-oil, las cámaras frigoríficas, etc., estando la primera planta, que también posee un amplio hall, dividida en dos alas con dieciocho apartamentos en cada una, con comodidad para dos personas y todos los servicios del confort contemporáneo.

En el segundo piso el living y la gran terraza sobre el panorama del río y su pintoresca costa.

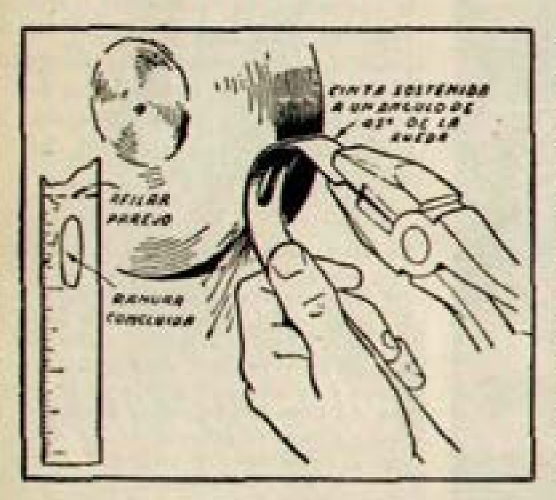
Para su inauguración, que se efectuó en aquel mismo día, concurrió una delegación del Banco, presidida por su presidente, doctor Giordano Bruno Eccher (que pronunció el discurso inaugural), miembros del Directorio, gerentes, altos funcionarios, estando entre los invitados especiales el subsecretario de Ganadería y Agricultura, el secretario del Consejo Nacional de Gobierno, jefes del Ejército y de la Marina, periodistas, etc. En Fray Bentos se encontraba el señor Consejero Nacional, don Carlos Fischer, el presidente del Concejo, don Raúl A. Silva, los diputados por el Departamento, señores Ruggia y Zeferino, Jefe de Policía, don F. Humberto Gandolfo, concejales, ediles, etc.

El Banco de Seguros del Estado, según expresó el señor Presidente en su alocución, es hoy uno de los organismos públicos que mejor cumple con sus fines y funciones, procurando el bien colectivo de nuestra sociedad.

Efectivamente, aparte el impulso que este edificio añade al paulatino y constante progreso edilicio de Fray Bentos, el Hotel que acaba de inaugurarse contribuirá a que se acreciente considerablemente la correntada del turismo litoraleño hacia este punto. También tuvo el doctor Eccher palabras para testimoniar la iniciativa de esta construcción.

La oratoria terminó, entre aplausos, luego que hubieran hecho uso de la palabra el señor Presidente del Concejo, don Raúl A. Silva y el diputado por Río Negro, Dr. Guillermo Ruggia.

REPARACION SIMPLE EN METROS DE ACERO PARA ENROLLAR CUANDO ESTOS SE ROMPEN



Los metros de acero para enrollar que se han roto cerca del resorte pueden ser reparados por una simple operación. Descartar la parte rota más corta del extremo suelto; del resorte y escuadrar la rotura mediante unas pinzas. Hacer una nueva ranura encorvando la pieza cerca del extremo y sosteniéndola al borde de una rueda de esmeril. Hágase la ranura pequeña, de lo contrario no se ajustará al perno.

Enero

1 DOMINGO	Stos. Basilio, Fulgencio, Justino. AÑO NUEVO. (FERIADO).
2 Lunes	Stos. Isidoro, Máximo.
3 Martes	Stos. Antero, Florencio, Pedro, Daniel, Genoveva.
4 Miércoles	Stos. Tito, Eugenio, Angela, Bonita.
5 Jueves	Stos. Telésforo, Simeón, Emiliana y Apolinaria, Rogelio, Francisco.
6 VIERNES	Stos. Meliano, Pedro, — DIA DE REYES — (DIA DE LOS NIÑOS). (FERIADO).
7 Sábado	Stos. Crispín, Luciano, Julián, Félix, Teodoro.
8 DOMINGO	Stos. Severino, Teófilo, Eladio, Máximo, Maximiliano.
9 Lunes	Stos. Marcelino, Julián, Fortunato.
10 Martes	Stos. Agatón, Guillermo, Gonzalo, Nicanor, Pedro, Marcelino.
11 Miércoles	Stos. Higinio, Alejandro, Silvio, Teodosio, Honorato, Anastasio.
12 Jueves	Stos. Juan, Arcadio, Modesto, Alfredo y Benito.
13 Viernes	Stos. Leoncio, Gumersindo, Verónica.
14 Sábado	Stos. Hilario, Eufrasio, Félix, Dacio.
15 DOMINGO	Stos. Pablo, Mauro, Secundina, Maracio.
16 Lunes	Stos. Marcelo, Honorato, Fulgencio, Berardo.
17 Martes	Stos. Antonio, Leonila, Rosalino, Mariano.
18 Miércoles	Stos. Prisca, Liberata.
19 Jueves	Stos. Mario, Marta, Canuto, Pío, Germana, Sulpicio.
20 Viernes	Stos. Fabián, Sebastián, Mauro.
21 Sábado	Stos. Inés, Epifanio, Eulogio, Fructuoso.
22 DOMINGO	Stos. Vicente Anastasio, Gaudencio, Domingo.
23 Lunes	Stos. Raimundo, Clemente, Ildefonso, Severino.
24 Martes	Stos. Timoteo, Feliciano, Eugenio, Urbano.
25 Miércoles	Stos. Máximo, Donato, Sabino.
26 Jueves	Stos. Policarpo, Paula, Matilde.
27 Viernes	Stos. Juan, Julián, Mauro, Vicente, Dacio.
28 Sábado	Stos. Pedro, Valerio, Julián, Leónides, Margarita, Juan, Inés.
29 DOMINGO	Stos. Francisco de Sales, Constancio, Valerio, Sulpicio.
30 Lunes	Stos. Martina, Hipólito, Feliciano, Alejandro, Jacinta, Sabina, Matías.
31 Martes	Stos. Juan Bosco, Ciro, Saturnino, Marcela, Luisita, Albertina, Ciriaco.

2do. MES

Febrero

29 DIAS

1 Miércoles — Stos. Ignacio, Severo, Pablo, Brígida.
2 Jueves — Stos. Candelaria, Lorenzo, Fortunato, Feliciana, Cándido, Cornelio.
3 Viernes — Stos. Blas, Celefino, Laurentino, Ceferina, Margarita de Inglaterra, Oscar.
4 Sábado — Stos. Andrés Corsini, Eutiquio, Fileas, Donato, Gilberto, Juana de Valois.
5 DOMINGO — Stos. Agueda, Isidro, Alicia.

6 Lunes — Stos. Tito, Dorotea, Silvano, Armando, Saturnino, Teófilo.
7 Martes — Stos. Romualdo, Moisés, Teodoro, Ricardo.
8 Miércoles — Stos. Juan de Mata, Pablo, Lucio, Ciriaco, Dionisio, Emiliano.
9 Jueves — Stos. Cirilo de Alejandría, Apolonia, Alejandro, Nicéforo, Primo y Donato.
10 Viernes — Stos. Escolástica, Irineo, Jacinto y Armancia.
11 Sábado — Nuestra Señora de Lourdes. Stos. Lucio, Desiderio, Saturnino, Félix, Lázaro.
12 DOMINGO — Stos. Modesto y Julián, Damián, Eulalia, Antonio, Gaudencio. - CARNAVAL (FERIADO).

13 LUNES — Stos. Catalina de Ricci, Mauro, Gregorio, Luciano. - CARNAVAL. (FERIADO).
14 MARTES — Stos. Valentín, Vital, Felícola y Zenón, Conrado. - CARNAVAL. (FERIADO).
15 Miércoles — Stos. Faustino y Jovita, Sigifredo, Claudio de la Colombière, Saturnino, Lucio.
16 Jueves — Stos. Onésimo, Elías, Isaías, Samuel y Daniel, Faustino, Juliana, Julián.
17 Viernes — Stos. Secundino, Rómulo, Donato, Teódulo.
18 Sábado — Stos. María Bernarda Soubirous, Simeón, Máximo y Claudio, Eladio, Flaviano.
19 DOMINGO — Stos. Gabino, Julián, Marcelo, Conrado, Alvaro, Publio.

20 Lunes — Stos. Silvano, Nilo, Nemesio, León, Eleuterio.
21 Martes — Stos. Severino, Maximiniano.
22 Miércoles — Stos. Pascasio, Margarita de Cortona.
23 Jueves — Stos. Pedro Damián, Florencio, Policarpo, Lázaro, Romana y Marta.
24 Viernes — Stos. Matías, Modesto, Edilberto, Lucio, Julián, Victorico.
25 Sábado — Stos. Victorino, Víctor, Justo, Irene, Cesario.
26 DOMINGO — Stos. Néstor, Claudiano, Faustiniano, Andrés, Fortunato.

27 Lunes — Stos. Gabriel de la Dolorosa, Alejandro, Leandro, Baldomero.
28 Martes — Stos. Macario, Rufino, Justo y Teófilo, Osvaldo, Severo. — GRITO DE ASENCIO.
29 Miércoles — Stos. San Román.

Marzo

1 Jueves	Stos. León, Donato, Nicéforo, Antonio, Albino.
2 Viernes	Stos. Jovino y Basileo, Pablo, Simplicio, Secundino.
3 Sábado	Stos. Ernesto y Celedonio, Félix, Lucio.
4 DOMINGO	Stos. Casimiro, Lucio, Basilio, Eugenio, Efrén, Néstor, Arcadio.
5 Lunes	Stos. Eusebio, Teófilo, Rogelio, Juan José de la Cruz.
6 Martes	Stos. Perpetua y Felicidad, Coleta, Marciano, Victorino.
7 Miércoles	Stos. Tomás de Aquino, Juan de Brito, Teófilo y Pablo.
8 Jueves	Stos. Juan de Dios, Filemón, Apolonio, Julián.
9 Viernes	Stos. Francisca Romana, Gregorio, Catalina.
10 Sábado	Stos. Cayo, Alejandro y Macario, Cipriano, Dionisio.
11 DOMINGO	Stos. Eutimio, Heraclio y Benito.
12 Lunes	Stos. Gregorio Magno, Maximiliano, Bernardo, Teófanes, Dionisio el Cartujo.
13 Martes	Stos. Macedonio, Patricia y Modesta, Teodora, Marcos, Rodríguez y Salomón.
14 Miércoles	Stos. León, Pedro, Matilde, Florentina.
15 Jueves	Stos. Clemente, María, Raimundo, Zacarías, Teresa Margarita de Redos.
16 Viernes	Stos. Ciriaco, Julián Agapito, Heriberto, Largo, Luis de Marillac.
17 Sábado	Stos. Patricio, José, Alejandro y Teodoro, Gertrudis, Pablo.
18 DOMINGO	Stos. Cirilo de Jerusalén, Alejandro, Narciso, Eduardo, Jean de Bréfoeuf.
19 Lunes	Stos. Apolonio, Leoncio, José.
20 Martes	Stos. Pablo, Cirilo, Eufemia.
21 Miércoles	Stos. Benito, Filemón, Serapio. — OTOÑO.
22 Jueves	Stos. Pablo, Saturnino, Basilio, Octaviano, Bienvenido, Catalina de Génova.
23 Viernes	Stos. Victoriano, Fidel, Teodosio, José Oriol, Benito.
24 Sábado	Stos. Gabriel Arcángel, Marcos y Timoteo, Agapito, Segundo, Simón, Rómulo.
25 DOMINGO	Stos. Quirino, Ireneo, Dimas, Desiderio, Ricardo. - SEMANA SANTA. - (SEMANA DE TURISMO). (FERIADO).
26 LUNES	Stos. Pedro, Marciano, Casiano, Máxima, Braulio. (FERIADO).
27 MARTES	Stos. Juan Damasceno, Fileteo, Lázaro, Ruperto. (FERIADO).
28 MIERCOLES	Stos. Juan, Prisco, Alejandro, Doroteo, Sixto II, Juan Eremita. (FERIADO).
29 JUEVES	Stos. Jonás, Pastor, Victoriano, Eustaquio, Cirilo. (FERIADO).
30 VIERNES	Stos. Quirino, Pastor, Juan Clímaco. (FERIADO).
31 SABADO	Stos. Teódulo, Félix, Benjamín, Balbina, Amadeo. (FERIADO).

Abril

1 DOMINGO	Stos. Teodora, Venancio, Víctor y Esteban, Hugo, Macario.
2 Lunes	Stos. Francisco de Paulo, Teodosia, Urbano.
3 Martes	Stos. Pancracio, Ricardo, Benigno, Irene.
4 Miércoles	Stos. Isidoro, Teódulo, Platón.
5 Jueves	Stos. Vicente Ferrer, Zenón, Giraldo, Lucio.
6 Viernes	Stos. Sixto, Timoteo, Diógenes, Marcelino, Celestino, Prudencio.
7 Sábado	Stos. Epifanio, Donato, Rufino, Saturnino.
8 DOMINGO	Stos. Jenaro, Máxima, Dionisio, Amancio.
9 Lunes	Stos. Demetrio, Hilario, Marcelo.
10 Martes	Stos. Exequiel, Miguel de los Santos, Apolonio, Pompeyo.
11 Miércoles	Stos. León, Felipe.
12 Jueves	Stos. Zenón, Sabas, Víctor, Julio, Constantino, Damián.
13 Viernes	Stos. Hermenegildo, Justino, Urso, Máximo.
14 Sábado	Stos. Tiburcio, Justino, Valerio, Máximo, Lamberto.
15 DOMINGO	Stos. Anastasio, Victorino, Flavio, Teodoro.
16 Lunes	Stos. Calixto, Urbano, Ceciliano, Primitivo, Lamberto, Fructuoso.
17 Martes	Stos. Aniceto, Fortunato, Hermógenes, Roberto.
18 Miércoles	Stos. Apolonio, Eleuterio, Perfecto, Galdino.
19 JUEVES	Stos. Sócrates, Jorge. — DESEMBARCO DE LOS TREINTA Y TRES EN LA AGRACIADA EN 1825. — (FERIADO).
20 Viernes	Stos. Sulpicio, Víctor, Cesáreo, Severino, Cristóforo, Inés.
21 Sábado	Stos. Anselmo, Simeón, Silvio, Anastasio.
22 DOMINGO	Stos. Sotero y Cayo, Lucio, Leónides, Rufino.
23 Lunes	Stos. Jorge, Fortunato, Félix, Adalberto, Gerardo.
24 Martes	Stos. Fidel, Sabas, Eusebio, Neón.
25 Miércoles	Stos. Marcos, Hermógenes, Calixto, Iván.
26 Jueves	Stos. Cleto y Marcelino, Ricardo.
27 Viernes	Stos. Pedro Canisio, Esteban, Anastasio, Teófilo.
28 Sábado	Stos. Pablo de la Cruz, Patricio, Menandro, Valeria, Teodora.
29 DOMINGO	Stos. Pedro de Verona y Secundino, Roberto, José Benito Cottolengo.
30 Lunes	Stos. Catalina de Sena, Mariano, Jaime, Amador.

Mayo

1 MARTES	Stos. Felipe, Santiago, Jeremías. — DIA DE LOS TRABAJADORES. (FERIADO).
2 Miércoles	Stos. Anastasia, Germán, Zoes.
3 Jueves	Stos. Alejandra, Teódulo, Juvenal, Antonino, Timoteo.
4 Viernes	Stos. Mónica, Silvano, Ciriaco, Florián, Antonio, Juan, Tomás.
5 Sábado	Stos. Pío, Crescenciano, Teodoro.
6 DOMINGO	Stos. Juan, Lucio, Benito, Coronación de Nuestra Señora de Luján.
7 Lunes	Stos. Estanislao, Flavio, Augusto y Agustín.
8 Martes	Stos. Víctor, Eladio.
9 Miércoles	Stos. Gregorio, Hermes.
10 Jueves	Stos. Antonio, Gordiano, Cataldo.
11 Viernes	Stos. Fabio, Mamerto, Francisco.
12 Sábado	Stos. Nereo, Aquileo y Domitila, Domingo, Epifanio.
13 DOMINGO	Stos. Roberto Belarmino, Pedro, Juan.
14 Lunes	Stos. Bonifacio, Poncio, Justo, Pascual, Gema.
15 Martes	Stos. Juan, Isidro Labrador, Torcuato, Indalecio, Cecilio, Dionisio.
16 Miércoles	Stos. Ubaldo, Peregrino, Juan Nepumuceno, Honorato, Máxima, Simón.
17 Jueves	Stos. Pascual, Pablo, Aquilino, Basilio, Bruno.
18 VIERNES	Stos. Venancio, Claudio. — BATALLA DE LAS PIEDRAS (1811). — (FERIADO).
19 Sábado	Stos. Pedro, Celestino, Prudenciano, Iván.
20 DOMINGO	Stos. Bernardino, Teodora, Ethelberto.
21 Lunes	Stos. Timoteo, Victorio, Andrés.
22 Martes	Stos. Faustino, Emilio, Julia, Elena, Rita, Marciano.
23 Miércoles	Stos. Ubaldo, Peregrino, Juan Nepomuceno, Honorato, Máxima, Simón.
24 Jueves	Nuestra Señora Auxiliadora. — Stos. Vicente, Donaciano, Susana, Marciana.
25 Viernes	Stos. Gregorio, Urbano, Bonifacio.
26 Sábado	Stos. Felipe, Eleuterio, Heraclio, Paulino, Zacarías, Ana María.
27 DOMINGO	Stos. Juan, Julio.
28 Lunes	Stos. Agustín, Justo, Emilio, Luciano, Germán, Bernardo.
29 Martes	Stos. María Magdalena, Cirilo.
30 Miércoles	Stos. Félix, Fernando, Gabino, Basilio, Juana de Arco.
31 Jueves	Stos. Angela de Merici. — Ntra. Señora del Sagrado Corazón.

Junio

1	Viernes	Stos. Juvencio, Fortunato, Iñigo.
2	Sábado	Stos. Marcelino, Pedro y Erasmo, Eugenio, Nicolás.
3	DOMINGO	Stos. Clotilde, Laurentino, Pablo, Dionisio, Paula, Valerio.
4	Lunes	Stos. Francisco Caracciolo, Quirino, Saturnina.
5	Martes	Stos. Bonifacio, Nicanor, Florencio, Juliana, Faustino, Doroteo, Sancho, Ciria.
6	Miércoles	Stos. Norberto, Artemio, Cándida, Paulina.
7	Jueves	Stos. Pablo, Roberto, Antonio.
8	Viernes	Stos. Máximo, Guillermo, Medardo, Severino.
9	Sábado	Stos. Primo y Feliciano, Vicente y Pelagio, Maximiano y Ricardo.
10	DOMINGO	Stos. Margarita, Getulio, Primitivo.
11	Lunes	Stos. Bernabé, Félix y Fortunato.
12	Martes	Stos. Juan, Cirino, Nazario, Antonio, León III.
13	Miércoles	Stos. Antonio de Padua, Peregrino, Aquilina.
14	Jueves	Stos. Basilio, Eliseo, Valerio, Rufino, Anastasio, Félix.
15	Viernes	Stos. Víctor, Modesto, Laudelino, Germana.
16	Sábado	Stos. Quirico y Julia, Francisco.
17	DOMINGO	Stos. Manuel, Ismael, Teresa de León.
18	Lunes	Stos. Marcos y Marcelino, Ciriaco, Paula, Leoncio, Marina, Isabel.
19	MARTES	Stos. Juliana, Gervasio, Gaudencio. — NACIMIENTO DE ARTIGAS. Jura de la Bandera. (FERIADO).
20	Miércoles	Stos. Silverio, Florentina, Pablo y Ciriaco.
21	Jueves	Stos. Luis Gonzaga, Demetrio, Eusebio, Rufino. — INVIERNO.
22	Viernes	Stos. Paulino, Albano.
23	Sábado	Stos. Zenón, Agripina, Félix, María.
24	DOMINGO	Stos. Juan Bautista, Fermín, Ciriaco.
25	Lunes	Stos. Guillermo, Lucía, Próspero de Aquitania.
26	Martes	Stos. Juan y Pablo, Virgilio, Anselmo, Pelayo.
27	Miércoles	Stos. Zoilo, Ladislao.
28	Jueves	Stos. Irineo, León, Benigno, Plutarco.
29	Viernes	La Conmemoración de San Pablo, Stos. Marcial, Emiliano, Cayo.
30	Sábado	Stos. Pedro y Pablo, Marcelo, Anastasio.

Julio

1 DOMINGO	Stos. Mario, Casto, Secundino, Galo, Leonor.
2 Lunes	Stos. Martiniano, Justo, Marcial, Sinforosa.
3 Martes	Stos. León II, Jacinto, Anatolio, Raimundo, Lulio, Bernardino, Realino.
4 Miércoles	Stos. Laureano, Teodoro.
5 Jueves	Stos. Antonio, Zoa, Agatón, Cirilo, Filomena, Miguel de los Santos, Atanasio.
6 Viernes	Stos. Isaías, Rómulo, Domingo, Lucia.
7 Sábado	Stos. Cirilo y Metodio, Peregrino, Luciano, Odón, Fermín.
8 DOMINGO	Stos. Isabel, Aquila, Priscila.
9 Lunes	Stos. Zenón, Anatolia, Verónica, Everildo.
10 Martes	Stos. Jenaro, Félix, Silvano, Alejandro, Vital, Marcial, Rufina y Segunda, Leoncio.
11 Miércoles	Stos. Pío, Juan Jenaro, Sabino.
12 Jueves	Stos. Juan, Gualberto, Félix, Paulino.
13 Viernes	Stos. Anacleto, Eugenio.
14 Sábado	Stos. Buenaventura, Justo, Cirio, Marcelino.
15 DOMINGO	Stos. Enrique, Julia, Justa, Rosalía, Ignacio.
16 Lunes	Stos. Fausto, Valentín, Eustaquio.
17 Martes	Stos. Alejo, Jenaro, Generosa, Donato, Segunda, Marcelina, Jacinto, Teodosio.
18 MIERCOLES	Stos. Camilo, Federico Bruno, Arnaldo. — JURA DE LA CONSTITUCION (1830) (FERIADO).
19 Jueves	Stos. Vicente de Paúl, Arsenio, Justa y Rufina.
20 Viernes	Stos. Jerónimo Emiliano, Margarita, Elías, Severo, Pablo, Sabino, Julián, Máximo.
21 Sábado	Stos. Práxedes, Daniel, Julio, Claudio.
22 DOMINGO	Stos. María Magdalena, Platón, Teófilo.
23 Lunes	Stos. Apolinario, Liborio, Primitiva, Apolonio, Eugenio, Rómulo, Bernardo.
24 Martes	Stos. Cristina, Vicente, Víctor, Francisco Solano.
25 Miércoles	Stos. Cristóbal, Teodomiro, Valentina, Pablo, Florencio.
26 Jueves	Stos. Ana, Olimpo, Teódulo, Pastor, Jacinto, Simeón.
27 Viernes	Stos. Pantaleón, Mauro, Sergio, Julia, Natalia, Rodolfo.
28 Sábado	Stos. Nazario y Celso, Víctor, Inocencio, Sansón, Eustaquio, Peregrino.
29 DOMINGO	Stos. Marta, Félix II, Faustino, Beatriz, Lucila.
30 Lunes	Stos. Abdón y Senén, Máximo, Segundo, Julieta.
31 Martes	Stos. Ignacio de Loyola, Segundo Dionisio.

Agosto

1 Miércoles	Stos. Pedro ad. Vincula, Fausto, Mauro, Nemesio.
2 Jueves	Stos. Alfonso, Esteban, Máximo.
3 Viernes	Stos. Pedro, Julián.
4 Sábado	Stos. Domingo de Guzmán, Eleuterio.
5 DOMINGO	Stos. Osvaldo, Casiano.
6 Lunes	Stos. Agapito, Feliciano, Sixto II, Justo y Pastor, Santiago, Esteban.
7 Martes	Stos. Cayetano, Donato, Pedro, Julián, Fausto, Alberto.
8 Miércoles	Stos. Ciriaco, Marino, Leónides.
9 Jueves	Stos. Juan Bautista, Román, Secundino, Marcelino, Pedro.
10 Viernes	Stos. Lorenzo, Paula.
11 Sábado	Stos. Tiburcio y Susana, Alejandro, Rufino.
12 DOMINGO	Stos. Clara, Hilario, Juliana, Eusebio, Macario.
13 Lunes	Stos. Hipólito, Casiano, Helena, Juan.
14 Martes	Stos. Eusebio, Marcelo, Calixto, Atanasio.
15 Miércoles	Stos. Arnulfo, Esteban, Jacinto, Emilio.
16 Jueves	Stos. Joaquín, Roque, Tito, Eufemia.
17 Viernes	Stos. Jacinto, Liberato, Bonifacio.
18 Sábado	Stos. Agapito, Juan, Floro, Juliana, Fermín, Helena, Hugo.
19 DOMINGO	Stos. Juan, Julio, Andrés, Luis.
20 Lunes	Stos. Bernardo, Samuel, Lucio, Leovigildo.
21 Martes	Stos. Juana, Francisco, Ciriaco.
22 Miércoles	Stos. Timoteo, Hipólito, Sinforiano, Marcial, Saturnino.
23 Jueves	Stos. Felipe, Benicio, Donato, Valeriano, Fructuosa.
24 Viernes	Stos. Bartolomé, Román, Jorge, Juana.
25 SABADO	Stos. Luis, Nemesio, Lucila, Ginés, Julián. — ANIVERSARIO DE LA DECLARATORIA DE LA INDEPENDENCIA NACIONAL (1825). (FERIADO).
26 DOMINGO	Stos. Ceferino, Ireneo, Alejandro, Adrián, Victor.
27 Lunes	Stos. José, Rufo, Cesáreo.
28 Martes	Stos. Agustín, Hermes, Julián, Viviano.
29 Miércoles	Stos. Pablo, Sabino y Cándida, Adelfo.
30 Jueves	Stos. Rosa, Félix, Gaudencio, Bonifacio, Pedro.
31 Viernes	Stos. Ramón, Paulina, Robustiano, Marcos, Arístides, Domingo.

Setiembre

1	Sábado	Stos. Gil, Ana, Sixto, Vicente.
2	DOMINGO	Stos. Esteban, Máxima, Antonino.
3	Lunes	Stos. Dorotea, Erasmo.
4	Martes	Stos. Moisés, Marcelo, Julián, Rosalía, Rosa.
5	Miércoles	Stos. Lorenzo Justiniano, Victorino, Zenón, Urbano.
6	Jueves	Stos. Zacarías, Germán, Fausto.
7	Viernes	Stos. Juan, Regino, Anastasio.
8	Sábado	Stos. Adriano, Teófilo, Adela.
9	DOMINGO	Stos. Pedro, Gorgonio, Doroteo, Tiburcio, Severiano, Alejandro, Rufino.
10	Lunes	Stos. Nicolás, Lucas, Clemente, Carlos.
11	Martes	Stos. Proto y Jacinto, Teodoro, Alejandrina, Guido.
12	Miércoles	Stos. Leoncio, Silvino, Gabriel.
13	Jueves	Stos. Felipe, Juliano, Eulogio, Amado.
14	Viernes	Stos. Cornelio, Cipriano, Crescencio.
15	Sábado	Stos. Valeriano, Máximo, Teodoro.
16	DOMINGO	Stos. Cornelio, Cipriano, Lucía, Eufemia.
17	Lunes	Stos. Justino, Narciso, Lamberto, Pedro, Adriano, Teodora.
18	Martes	Stos. José, Sofía, Irene.
19	Miércoles	Stos. Jenaro, Nilo, Elías, Teodoro.
20	Jueves	Stos. Eustaquio, Cándido, Susana, María, Agapito, Teófilo.
21	Viernes	Stos. Mateo, Jonás, Alejandro. — CABILDO ABIERTO.
22	Sábado	Stos. Tomás, Mauricio.
23	DOMINGO	Stos. Lino, Andrés, Juan, Pedro y Antonio, Constancio. — PRIMAVERA.
24	Lunes	Stos. Gerardo.
25	Martes	Stos. Cleofás, Fermín, Pacífico, Aurelio.
26	Miércoles	Stos. Cipriano y Justina, Nilo, Juan, Carlos.
27	Jueves	Stos. Cosme y Damián, Adolfo y Juan, Florentino, Marcos.
28	Viernes	Stos. Wenceslao, Salomón, Eustaquio, Marcial.
29	Sábado	Stos. Miguel, Fraterno, Heraclea.
30	DOMINGO	Stos. Gerónimo, Leonardo, Víctor, Gregorio, Honorio, Sofía.

10º MES

Octubre

31 DIAS

1 Lunes	Stos. Remigio, Máximo y Julia, Platón, Domingo, Severo.
2 Martes	Stos. Eleuterio, Primo, Cirilo, Tomás.
3 Miércoles	Stos. Teresa del Niño Jesús, Cándido, Dionisio, Gerardo.
4 Jueves	Stos. Francisco de Asís, Crispo, Marcos, Marciano.
5 Viernes	Stos. Plácido, Cristina, Atiliano.
6 Sábado	Stos. Bruno, Emilio y Casto, María Francisca.
7 DOMINGO	Stos. Marcos, Sergio y Marcelo, Julia, Justina, Augusto.
8 Lunes	Stos. Brígida, Demetrio, Néstor, Benito y Lorenzo, Pedro.
9 Martes	Stos. Dionisio, Eleuterio, Abraham, Luis, Beltrán, Juan.
10 Miércoles	Stos. Francisco de Borja, Casio y Florencio, Paulino, Gerónimo.
11 Jueves	Stos. Nicasio, Plácido, Ginés.
12 VIERNES	Stos. Serafín, Wilfrido. — DIA DE LA RAZA. (FERIADO).
13 Sábado	Stos. Eduardo, Fausto, Marcial, Angel.
14 DOMINGO	Stos. Calixto, Evaristo, Fortunata, Justo, Gaudencio, Domingo.
15 Lunes	Stos. Teresa de Jesús, Fortunato, Bruno, Aurelio, Severo.
16 Martes	Stos. Gerardo, Martiniano, Saturnino, Nereo, Galo.
17 Miércoles	Stos. Margarita, María, Florentino, Víctor, Andrés, Salomón.
18 Jueves	Stos. Lucas, Atenodoro, Justo, Julián.
19 Viernes	Stos. Pedro de Alcántara, Lucio, Pelayo, Aquilino.
20 Sábado	Stos. Juan, Feliciano, Máximo, Artemio, María, Irene.
21 DOMINGO	Stos. Hilarión, Ursula, Dacio.
22 Lunes	Stos. Marcos, Felipe, Eusebio, Severo.
23 Martes	Stos. Servando, Germán, Teodoro, Ignacio, Román, Pedro, Pascual.
24 Miércoles	Stos. Rafael, Jenaro, Fortunato, Martín, Marcos.
25 Jueves	Stos. Crisanto, Crispín y Crispiniano, Marciano, Bonifacio.
26 Viernes	Stos. Evaristo, Luciano y Floro.
27 Sábado	Stos. Vicente, Sabina, Florencio, Prudencio.
28 DOMINGO	Stos. Simón y Judas, Anastasia, Cirilo y Cirila, Fidel, Honorato.
29 Lunes	Stos. Jacinto, Quinto, Eusebio, Narciso.
30 Martes	Stos. Juliano, Claudio, Marcelo, Serapión, Germán, Gerardo.
31 Miércoles	Stos. Urbano, Narciso, Quintín, Alfonso.

11º MES

Noviembre

30 DIAS

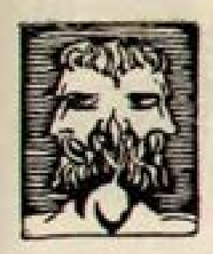
1 Jueves	Stos. Cesareo Julián, Dacio.
2 VIERNES	Stos. Victoriano, Tobias, Eudosio, Eustoquia. DIA DE LOS MUERTOS. (FERIADO).
3 Sábado	Stos. Germán, Teófilo, Cesáreo, Vidal, Valentín.
4 DOMINGO	Stos. Carlos, Vital, Porfirio, Modesto.
5 Lunes	Stos. Zacarías e Isabel, Félix, Eusebio, Teófimo.
6 Martes	Stos. Severo, Leonardo, Félix.
7 Miércoles	Stos. Engelberto, Ernesto, Rufo, Florencio, Antonio.
8 Jueves	Stos. Severo, Severino, Godofredo, Mauro, Claro.
9 Viernes	Stos. Teodoro, Orestes.
10 Sábado	Stos. Andrés, Avelino, Tiberio, Florencio, Justo, Trifón.
11 DOMINGO	Stos. Martín, Valentín, Feliciano.
12 Lunes	Stos. Martín, Aurelio, René, Benedicto, Livino, Juan.
13 Martes	Stos. Diego, Estanislao, Antonio, Nicolás, Arcadio.
14 Miércoles	Stos. Clementino, Serapio, Lorenzo.
15 Jueves	Stos. Alberto, Eugenio, Leopoldo, Segundo.
16 Viernes	Stos. Rufino, Marcos, Valerio, Marcelo, Edmundo.
17 Sábado	Stos. Gregorio, Victoria, Roque, Alfonso.
18 DOMINGO	Stos. Román, Máximo, Hilda, Tomás.
19 Lunes	Stos. Isabel, Ponciano.
20 Martes	Stos. Félix, Octavio, Anatolio, Edmundo, Benigno, Silvestre.
21 Miércoles	Stos. Celso y Clemente, Demetrio, Honorio, Alberto, Columbano, Esteban.
22 Jueves	Stos. Cecilia, Filemón, Mauro, Marcos, Valeriano, Esteban.
23 Viernes	Stos. Clemente, Felicitas, Gregorio, Juan.
24 Sábado	Stos. Juan Crisógono, Alejandro, Flora y María.
25 DOMINGO	Stos. Catalina, Moisés, Mercurio, Erasmo.
26 Lunes	Stos. Silvestre, Pedro, Teodoro, Amador, Conrado, Leonardo.
27 Martes	Stos. Basileo, Jacobo, Marina, Facundo, Primitivo, Valerio y Virgilio, Severino.
28 Miércoles	Stos. Rufo, Gregorio, Florenciano.
29 Jueves	Stos. Saturnino, Filomena, Blas, Demetrio.
30 Viernes	Stos. Andrés, Justino, Constancio.

12º MES

Diciembre

31 DIAS

1 Sábado	Stos. Diodoro y Mariano, Lucio, Cándido, Eloy, Natalia, Edmundo.
2 DOMINGO	Stos. Bibiana, Eusebio, Marcelo, Hipólito, Máximo, Adrián, Paulino, María.
3 Lunes	Stos. Francisco Javier, Claudio, Hilario y María; Juan y Esteban.
4 Martes	Stos. Pedro Crisólogo, Bárbara, Bernardo.
5 Miércoles	Stos. Sabas, Anastasio, Julio, Crispina, Juan.
6 Jueves	Stos. Nicolás, Dionisio, Leoncio, Bonifacio, Pedro Pascual.
7 Viernes	Stos. Ambrosio, Agatón, Policarpo, Teodoro, Urbano.
8 SABADO	Stos. Eustoquio, Macario. — DIA DE LAS PLAYAS. (FERIADO).
9 DOMINGO	Stos. Pedro, Valeria, Cipriano.
10 Lunes	Stos. Melquiades, Hermógenes, Eulalia, Julio.
11 Martes	Stos. Dámaso, Ponciano.
12 Miércoles	Stos. Alejandro, Constancio, Ermo, Daniel.
13 Jueves	Stos. Lucía, Orestes.
14 Viernes	Stos. Nicasio, Arsenio, Isidoro, Justo.
15 Sábado	Stos. Ireneo, Antonio, Saturnino, Faustino, Lucio.
16 DOMINGO	Stos. Eusebio, Albina, Valentín.
17 Lunes	Stos. Froilán, Lázaro, Adelaida.
18 Martes	Stos. Rufo, Teótimo.
19 Miércoles	Stos. Nemesio, Darío, Pablo, Timoteo.
20 Jueves	Stos. Liberato, Teófilo, Julio, Eugenio, Domingo.
21 Viernes	Stos. Tomás, Anastasio, Juan. — VERANO.
22 Sábado	Stos. Flaviano, Demetrio, Zenón, Pablo.
23 DOMINGO	Stos. Teófilo, Evaristo.
24 Lunes	Stos. Gregorio, Luciano, Eutimio.
25 MARTES	Stos. Anastasia, Eugenia. — NAVIDAD. — DIA DE LA FAMILIA. (FERIADO).
26 Miércoles	Stos. Esteban, Marino, Dionisio.
27 Jueves	Stos. Juan Evangelista, Teodoro, Nicareta.
28 Viernes	Los Santos Inocentes, Domiciano.
29 Sábado	Stos. Tomás, David, Calixto, Félix, Bonifacio, Crescencio.
30 DOMINGO	Stos. Sabino, Liberio.
31 Lunes	Stos. Silvestre, Donato, Paulino, Hilario, Fabiano, Floro.



ENERO

Deriva del latín "januarius", mes consagrado a Jano, uno de los principales dioses romanos, divinidad de la paz y de la guerra, representada por una cabeza con dos rostros.



CALENDARIO AGROPECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — Termina la trilla del trigo en el sur. En los arrozales, mantener el nivel de agua a 0.15 m. en el cultivo y librarlo de malezas. Levantar los rastrojos.

Forrajeras. — Los maizales sembrados temprano, empiezan a florecer, pudiéndose dar verde o ensilado, si son destinados a forraje, debiendo aporcarse y carpirse, los reservados para granos. En la zona sur se está en tiempo de sembrar maíz cuarentón para verdeo. Dar el segundo corte a la alfalfa en floración. Preparar tierra para siembra de otoño de alfalfa.

Industriales. — Continúa la cosecha de lino en plena intensidad. Aporcar los cultivos de maní florecidos. Realizar operaciones de capado y desbrotado en los tabacales, empezando la cosecha de los más adelantados. Carpir los cultivos de algodón.

GANADERIA

Bovinos. — Las indicaciones de este mes son aplicables a los de diciembre y febrero. Vigilar cuidadosamente las haciendas para combatir las "bicheras". Cuerear diariamente los animales muertos. En las zonas de garrapata, bañar en las horas de fresco.

Ovinos. — Cuidar que las majadas tengan sombra, verde y agua. Bañar contra la sarna (2do. o 3er. baños) trabajando siempre con la fresca. Vigilar y cuidar las "bicheras". Comenzar el destete y la separación por sexos.

Equinos. — Retirar los padrillos para evitar nacimientos en verano. Alimentar adecuadamente los caballos de trabajo.

Suinos. — Retirar los padrillos del servicio. Llevar los lechones a los rastrojos y reforzar la alimentación con 150 a 200 gramos de maíz por cabeza, agregando, si es posible, un poco de suero de leche, carnarina, etc.

FRUTICULTURA

Pueden realizarse injertos de yema en ciruelos, perales, manzanos, durazneros. Cosecha de: Duraznos, var. Mami Ross, Melilla, Rey del Monte, Elberta; Ciruelos, var. Golden Japan, Santa Rosa, Burbank, Duarte; Perales, var. Favorita de Claps y a fines de mes Williams bon Chrettien. Terminar la cosecha de naranjas de verano, iniciada en noviembre.

Viticultura. — Proseguir con pulverizaciones de Caldo Bordelés y azufrado.

HORTICULTURA

Se siembra de asiento: acelga, espinaca, maíz dulce, nabo, pepinos, perejil, porotos, zanahoria, zapallitos. En almácigo: albahaca, apio, brócoli, cebolla (colorada y blanca), coliflor, lechuga, puerro, repollo, tomate.

AVICULTURA

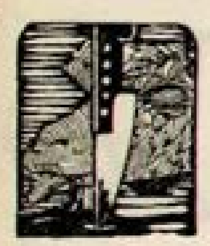
Mantener en buenas condiciones de higiene las distintas instalaciones. Recoger los huevos 2 veces por día. Seleccionar y separar los reproductores entre los pollos de cuatro a cinco meses de edad; los restantes se preparan adecuadamente para la venta.

CUNICULTURA

Blanquear las jaulas, higienizándolas. En la segunda quincena, destetar los conejitos nacidos en la primera semana de noviembre y volver las hembras al macho. Reemplazar los conejos después de 5 ó 6 pariciones. Castrar los conejitos de más de 15 días a 2 meses de edad. Suministrar verde bien oreado, especialmente a las hembras, colocándolo en comederos especiales y no arrojándolo al piso.

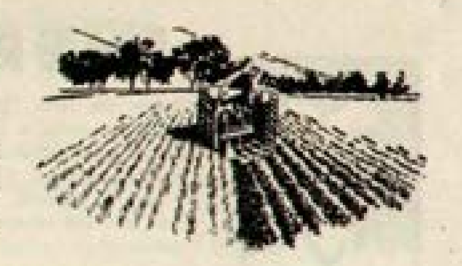
APICULTURA

Suprimir las piqueras. Evitar la enjambrazón. Revisar las colmenas 2 veces por semana, colocando panales si es necesario.



FEBRERO

Deriva del latín "februarius". En Roma, mes de los sacrificios expiatorios para apaciguar, antes que comenzara el nuevo año, la cólera de los dioses. Era el último mes del año romano.



CALENDARIO AGROPECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — Levantar los rastros de las cosechas tardías. Combatir el abrojo grande antes de florecer y quemar las plantas que se arranquen. El maíz larga la "muñeca" o empieza a madurar, según la época de siembra.

Forrajeras. — Empieza la siembra de avena forrajera. Continúan los cortes de alfalfa, cuando florece. Los maizales con choclo ya maduro, pueden ser ensilados.

Industriales. — Los cultivos tempranos de girasol empiezan a florecer: deben mantenerse limpios y carpidos. Continúa la cosecha de tabaco. Empiezan a abrir los primeros capullos de algodón, debiéndose terminar las carpidas.

GANADERIA

Bovinos. — Seguir las orientaciones del mes anterior. Los toros deben ser retirados del servicio y llevados a buenos potreros sin vacas para que se repongan. No mover el ganado en las horas del calor. Seguir vigilando y cuidando las "bicheras".

Ovinos. — Se empieza a encarnerar las majadas para la parición de agosto. Repuntar las majadas por la tardecita para que los carneros se mezclen bien y vigilar su trabajo. Retirar por algunos días los carneros que den muestras de cansancio y cuidarlos de la "manquera". Apartar las ovejas de refugo, antes de encarnerar, en horas de la mañana o de tardecita.

Equinos. — Los mismos trabajos del mes anterior.

Suinos. — Combatir el piojo. Cuidar las madres que estén en avanzado estado de gestación. Vigilar la alimentación, a base de verde y suplemento de maíz (choclo). Separar los lechones que no respondan a las características de la raza.

FRUTICULTURA

Continúa la cosecha de Duraznos, var. Elberta, Pavía Elberta, Giallo Tosi; Ciruelos, var. Grant o Reina Claudia, Presidente; Perales, var. Williams bon Chrettien, Packams Triunph; Manzanas, var. Winter Banana y Reineta del Canadá, a fines de mes. Se pueden efectuar injertos a ojo dormido.

Viticultura. — Proseguir los tratamientos como el mes anterior.

HORTICULTURA

Siembra de asiento de: acelga, espinaca, nabo, perejil, porotos (para chauchas verdes), tomillo, zanahoria. Siembras de almácigo de: albahaca, apio, arveja, brócoli, cebolla colorada y blanca, coliflor, lechuga, puerro, repollo.

Se inicia la cosecha de papas sembradas en primavera.

AVICULTURA

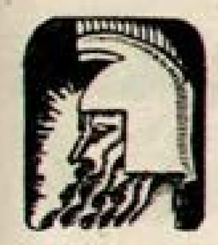
Remitir al mercado las gallinas próximas a terminar el segundo año de postura, pues empezarán a mudar a fines de mes o principios de marzo. Igualmente, vender las gallinas que empiezan a mudar, índice de mala postura. Prosiguen los trabajos del mes anterior.

CUNICULTURA

Como el mes anterior.

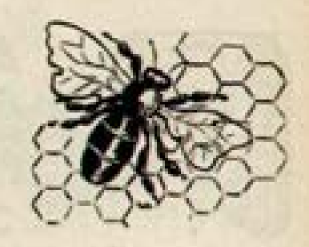
APICULTURA

Destruír el exceso de zánganos que tengan las colmenas. Todo enjambre que salga en este mes, será vuelto a la colmena.



MARZO

Los romanos llamaban así el primer mes del año, en honor del dios *Marte*, a quien adoraban como el dios de la guerra y padre de Rómulo y Remo, fundadores de Roma.



CALENDARIO AGROPECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — Empezar a preparar las tierras para las siembras de cereales, especialmente para trigos de siembra temprana. Iniciar la siembra del trigo forrajero Klein 157 (90 Kgs. Há.).

Forrajeras. — Empezar a preparar tierra para la siembra de alfalfa, que se inicia a fin de mes.

Industriales. — Se inicia la cosecha de maní. Empezar la roturación de campos vírgenes para la siembra de lino. Continúan madurando los capullos de algodón, pudiéndose iniciar la primera recolección.

GANADERIA

Bovinos. — A fines de este mes empieza a declinar el calor y se podrá iniciar la "yerra": marcación, señalada, castración y descorne, aunque estas dos últimas operaciones es preferible hacerlas en primavera o verano — cuando los terneros son de pocos días —. Bañar contra la garrapata y vacunar contra carbunclo, si no se hizo en la primavera. Seguir cuidando las "bicheras". Retirar los toros del ganado de cría para evitar pariciones en épocas de calor.

Ovinos. — Echar carneros para la parición de primavera. Evitar mover las ovejas próximas a dar cría (parición de otoño) y curarlas a mano si se pican de sarna.

Equinos. — Desde fin de mes se puede castrar y marcar los potrillos dejados en la primavera. Se puede amansar y domar potros.

Suinos. — Traer a los potreros más cercanos a las madres próximas a parir y construirles parideros para protegerlas de las inclemencias del tiempo. Aumentar las raciones de los capones para que lleguen a pesar 60 ó 70 Kgs. para fin de este mes.

FRUTICULTURA

Prosigue la cosecha de: Durazno, var. Pavia Moscatel; Ciruelos, var. Presidente; Perales, var. Beurre Diel y Winter Bartlett; Manzanas, var. Deliciosa; King-David. Iniciar la apertura de pozos para plantar en los próximos meses. Se siguen injertando a ojo dormido. Estratificar pepitas y carozos de los frutales.

Viticultura. — Plena vendimia. Iniciar las zanjeadas para nuevas plantaciones.

HORTICULTURA

Sembrar de asiento, acelga, arvejas, espinacas, habas, nabo, orégano, perejil, porotos, remolachas, zanahoria. De almácigo: alcaucil de semilla, cebolla, brócoli, coliflor, lechuga, repollo.

AVICULTURA

Individualizar las pollas tempranas que empiezan la postura. Racionar adecuadamente las gallinas para aumentar la postura. Continuar los trabajos generales de meses anteriores.

CUNICULTURA

Seguir las indicaciones del mes de enero.

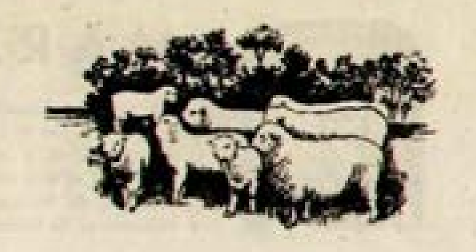
APICULTURA

Este mes y el que viene es cuando la cosecha de miel ha llegado a su completa maduración. Los que quieren extraer miel han de quitar la que esté completamente operculada.



ABRIL

Del latín "aprilis"; estaba consagrado a la diosa de la prosperidad, Afrodita. Su nombre viene de "aperire", abrir, porque las gemas se abren en este mes, que en Europa inaugura la primavera.



CALENDARIO AGROPECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — Prosigue con toda intensidad la preparación de tierras para la siembra de cereales de lino. Empieza la cosecha de maíz. Se inicia la cosecha de arroz.

Forrajeras. — Continúa la siembra de alfalfa. Los maizales sembrados tarde ya pueden ser ensilados.

Industriales. — Se efectúa la cosecha de girasol. Se está en plena cosecha de algodón.

GANADERIA

Bovinos. — Debe terminarse de marcas y señalar los terneros. Vigilar que los vientres engorden excesivamente y se "amachorren". Sigue amansándose los bueyes.

Ovinos. — Pleno período de parición de otoño, debiéndose recorrer los potreros con ovejas, prestando cuidado a las que tengan malos partos, levantar las caídas, etc.

Equinos. — Mes indicado para marcar y castrar, soltando los potros en potreros empastados para disminuir posibilidades de infección, especialmente tétanos. Simultáneamente, realizar la cerdeada general de las manadas.

Suinos. — Proceder a la castración y bañar contra el piojo. Reforzar el engorde de los capones para remitirlos al mercado. Racionar los lechones a fines de este mes.

FRUTICULTURA

Cosecha de manzanas, var. Court Pendu, Ben Davis; Mandarino, var. Satsuma; Membrilleros, var. Champion y Orange. Continuar abriendo pozos para las plantaciones del mes próximo. Continuar estratificando pepitas y carozos.

Viticultura. — Pasar una rastra pesada entre las filas para renovar las tierras apelmazadas por el pisoteo de los vendimiadores e impedir el desarrollo de las malezas. Seguir con los zanjeados.

HORTICULTURA

Siembra de asiento de: acelga, arvejas, espinacas, habas, nabo, perejil, puerro, remolacha, zanahoria. De almácigo: alcaucil de semilla, apio, cebollas, coliflor, lechuga, repollo.

AVICULTURA

Destinar las mejores gallinas a la formación de planteles de reproducción. Comprar ejemplares de razas para mejorar o mantener la calidad de las aves. Mantener en perfectas condiciones todas las instalaciones. Asegurarse que la incubadora se encuentre en buenas condiciones de funcionamiento. Prosiguen los trabajos generales.

CUNICULTURA

Disminuye la crianza de los conejos.

APICULTURA

Sacar las alzas. A los panales almacenados inspeccionarlos cada 15 días, a fin de destruir las larvas de la polilla. Las colmenas huérfanas se unirán a otras débiles que tengan madre. Destruir las polillas. En las colmenas con escasez de alimentación, agregarles panales con miel.



MAYO

Debe su nombre a la diosa griega "Maia", hija preferida de Atlas.

CALENDARIO AGROPECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — Época adecuada para la siembra de las siguientes variedades de trigo: Klein Aniversario (90 Kgs. Há.); Klein cometa (90 Kgs. Há.); Litoral precoz, en tierras pobres (90 Kgs. Há.) en la segunda quincena; Petit Blanco (90-100 Kgs. Há.); Río Negro, a fines de mes (80-90 Kgs. Há.); OPI, OP2, OP mezcla; DQ; WO (3352 W), a razón de 104 kilos por Há. cualquiera de ellas. Prosigue la cosecha de arroz y maíz.

Forrajeras. — Termina la siembra de alfalfa. A los alfalfares viejos, pasar la rastra para facilitar el desprendimiento de brotos y destruir malezas. Los avenales sembrados temprano están en condiciones de empezar a ser pastoreados.

Industriales. — Continuar preparando tierra para la siembra de lino en julio. Termina la cosecha de girasol y algodón.

GANADERIA

Bovinos. — Apartar y vender los animales gordos. Empezar el aparte de terneros y preparar lotes para invernar. Pastorear los avenales con novillos de invernada y los ganados flacos para reponerlos antes del invierno. Los toros a campo deben estar en buenos potreros.

Ovinos. — Retirar los carneros de las majadas. Termina la parición de otoño. Señalar, castrar y cortar la cola a la corderada. Cuidar la lombriz y la manquera, llevando las majadas a terrenos altos si el tiempo se presenta lluvioso.

Equinos. — Continuar el amanse de los potros, teniéndolos en potreros empastados.

Suinos. — Seguir con la vigilancia y cuidado de lechones y madres. A fin de mes empezar el destete de los lechones, cuidando las neumonías. Echar los padrillos al servicio.

FRUTICULTURA

Cosecha de manzanas, var. Granny Smith; Mandarino Satsuma; Naranjo Hamlin. Iniciar la plantación de frutales. Se puede abonar con estiércol, cal, superfosfato, sangre desecada, guano, etc. Preparar la tierra con destino a viveros. Puede iniciarse la poda de los frutales.

Viticultura. — Calzar las plantas entre las filas y proseguir preparando zanjas para plantaciones. Abonar.

HORTICULTURA

Siembra de asiento de: acelgas, arvejas, espinacas, habas, nabo, orégano, perejil, remolacha, zanahoria. De almácigo: alcaucil, apio, cebollas, lechuga, puerro, repollo.

AVICULTURA

Intensificar la formación de los planteles de reproductores. Prestar atención a la posibilidad de propagación de enfermedades infecto-contagiosas. Seleccionar los huevos para incubar. Por la noche, cerrar el frente de los dormideros, operación que debe efectuarse durante todo el invierno.

CUNICULTURA

Desinfectar las jaulas, blanqueándolas. Dar una alimentación mixta, en base a alfalfa, maíz pisado, avena verde, tubérculos y raíces. Seleccionar los reproductores. Renovar los planteles que tengan más de 3 años los machos y 2 años las hembras, cuando la explotación se dedica al consumo. Cuando se destinan a reproducción, pueden mantenerse los machos hasta 5 ó 6 años, y las hembras hasta 3 ó 4 años.

APICULTURA

Inspeccionar una vez al mes todas las colmenas, en día templado y sereno, para observar la marcha de las mismas.



JUNIO

Deriva de Juno, diosa protectora de las mujeres, hija de Saturno y esposa de Júpiter.

CALENDARIO AGROPECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — Continúa la siembra del trigo, variedades tempranas: Litoral precoz, en tierras medianas (90-100 Kgs. Há.); Petit Blanco (90-100 Kgs. Há.); Petit Rojo (90-100 Kgs. Há.); Río Negro (80-90 Kgs. Há.); DPl4 OP2; OP mezcla: DO y WO (3352 N), a razón de 100 Kgs. Há.

Se inicia la preparación de la tierra para la siembra de arroz.

Forrajeras. — Aún se puede dar algún corte a los alfalfares.

Industriales. — Se activa la preparación de tierra para lino. Prosigue la cosecha de algodón.

. . . .

A partir del 10 de este mes, puede sembrarse Trigo Fontana, especialmente en los departamentos de Paysandú, Salto, Artigas y Cerro Largo (100 a 120 Kgs. por Há.). En la primera quincena se siembra Klein aniversario y Klein Cometa (90 Kgs. Há.); Klein Cometa al norte y en la segunda quincena al sur (90 Kgs. Há.).

GANADERIA

Bovinos. — Recorrer los potreros, vigilando la marcha del engorde en los novillos de invernada, evitando moverlos. Parar rodeo quincenalmente, eligiendo días buenos, moviendo los animales al paso (peleche).

Ovinos. — Continuar vigilando el estado sanitario de las majadas y resguardarla de los temporales.

Equinos. — Combatir el "moquillo", que suele aparecer en esta época. Vigilar la enfermedad que ataca la garganta.

Suinos. — Vacunar los lechones contra el cólera. Racionar como suplemento con 150 p. de afrechillo por cabeza. Retirar los padrillos.

FRUTICULTURA

Cosecha de naranjas var. Hamlin. Empieza la cosecha de naranja de ombligo, que *se prolonga hasta agosto, var. Roberston* Navel, Dorada de Portugal, Prolific Navel, ombligo Dr. Besio, Bahiana do Brasil. Igualmente, *se cosecha la mandarina común.* Continúa la preparación del suelo y la plantación. Sigue la poda de los frutales.

Viticultura. — Calzar las plantas y proseguir el zanjeado para nuevas plantaciones. Abonar. Se preparan las estacas y se ponen en arena.

HORTICULTURA

Se siembra de asiento: acelga, arveja, espinacas, habas, zanahorias. De almácigo: apio, cebollas, *lechuga, repollo. Bajo vidrio,* berenjenas.

AVICULTURA

Evitar, mediante buenos drenajes, la humedad del terreno provocada por las lluvias frecuentes. Mantener las aves encerradas en los dormideros durante los días de lluvia y vientos fuertes y, por las mañanas, hasta que desaparezca el rocío. Continuar preparando los planteles de reproducción, si no *lo hubiese sido en los meses* anteriores. Intensificar la incubación.

CUNICULTURA

No se debe intensificar la cría de conejos en esta estación fría. Por lo *demás,* seguir como el mes anterior.

APICULTURA

Colocar las piqueras. Inspeccionar las colmenas en días templados y serenos. Cada 15 días suministrar alimento a aquellas que tengan escasez del mismo. Fundir y purificar la cera. Trabajos generales.



JULIO



Se la llamó antes "quintilis", de quinto, pero en el año 45 antes de J. C. se le llamó Julio, en honor del emperador Julio César, nacido en ese mes.

CALENDARIO AGROPECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — En la 1ª quincena terminar de sembrar en el sur la var. Klein Condor (90 Kgs. Há.). Todo el mes se siembra trigo Klein H 31 (100-120 Kgs. Há.). Litoral precoz, en tierra rica (100 Kgs. Há.), Petit Blanco en el sur (90-100 Kgs. Há.); Petit Rojo (90-100 Kgs. Há.); WO (3352), (100 Kgs. Há.); OP1; OP2 y OP mezclas hasta segunda quincena (100 Kgs. Há.). Aún puede sembrarse el Río Negro. Vigilar los trigos tempranos, que se puedan haber "ido en vicio", echándoles lanares. Se puede sembrar centeno, cebada y avena para grano. Prosiguen las labores del terreno para el cultivo del arroz, arando luego de realizadas las nivelaciones y construídas las tapias y canales. *Asegurar contra granizo los trigos y demás cereales sembrados, evitando dejarlo de un día para otro.*

Forrajeras. — Iniciar las labores para la siembra de alfalfa.

Industriales. — Empieza la siembra del lino. *Asegurarlo contra granizo inmediatamente de sembrado, pues el seguro lo cubre en seguida de nacido.* Preparar las tierras para las siembras de verano. En el norte, bajo semicubierta, se pueden iniciar los almácigos de tabaco. Termina la cosecha de algodón.

GANADERIA

Bovinos. — Empieza la parición, debiéndose hacer las recorridas con cuidado para observar el estado de las vacas. Parar rodeo como el mes anterior.

Ovinos. — Vigilar el estado sanitario de las majadas y curar a mano la sarna de las ovejas preñadas.

Equinos. — Las yeguas cuyo estado sea deficiente deben ser llevadas a buenos potreros o avenales.

Suinos. — Como el mes anterior. Continuar la vigilancia y cuidado de los lechones y reforzar las raciones con maíz, cebada, trigo, etc.

FRUTICULTURA

Sigue la cosecha de naranja de ombligo y mandarina común. Se inicia la cosecha de la naranja criolla o Dulce del Brasil, que prosigue hasta octubre. Se sigue podando y deben efectuarse los tratamientos invernales. Seleccionar púas para injertar. En citrus se inician los injertos a "ojo despierto".

Viticultura. — En los lugares altos, no expuestos a heladas, iniciar la poda y tratar contra la "antracnosis". Proseguir calzando las plantas. Abonar. Preparar estacas y sarmientos.

HORTICULTURA

Sembrar de asiento: acelga, arvejas, espinacas, habas, nabos, perejil, zanahorias. De almácigo: apio, lechuga, repollo. Bajo vidrio: albahaca, berenjena, melón, pepino, pimientos, tomate.

AVICULTURA

Vigilar la crianza de los pollitos, manteniéndolos en los locales durante los días malos y hasta unas horas después de haber salido el sol. Continuar los trabajos del mes anterior.

CUNICULTURA

Iguales trabajos que el mes anterior.

APICULTURA

Continuar revisando las colmenas en días apropiados. Trabajos generales.



AGOSTO

Se le llamó antes bajo el nombre de "sextilis", de sexto, pero después se honró al emperador Augusto, dándole su nombre a este mes del año.



CALENDARIO AGROPECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — Siembra var. WO (3352 W), 100 Kg. Há. Cuidar que los trigales no se vayan en vicio; eliminar malezas y yuyos. *Asegurar contra granizo.* Preparar tierras para maíz. Combatir la hormiga.

Forrajeras. — Las avenas y cebadas para forraje empiezan a espigar, debiéndosele sacar el pastoreo para que puedan hacerlo normalmente, si es que se piensa cosechar grano y sacar un buen rinde.

Industriales. — Se termina de sembrar lino, debiéndose *asegurarlo de inmediato.* Prosiguen preparándose tierras para siembras de verano. Iniciar los almácigos de tabaco, bajo semicubierta, seleccionando las mejores plantas a los 15 ó 20 días.

GANADERIA

Bovinos. — Como los meses anteriores. Con las pasturas tiernas y nuevas, el ganado se "purga" intensamente, siendo necesario tonificarlos efectuando el "peleche" 2 veces por semana. Prosigue la parición de invierno, debiéndose vigilar el estado de las vacas, pasando al avenal o potreros empastados las que estén más flacas.

Ovinos. — En la segunda quincena de este mes empiezan la parición de las ovejas servidas en marzo. Recorrer los potreros y vigilar el estado de las madres. Cuidar las majadas de los temporales, frecuentes en este mes.

Equinos. — Vigilancia general de las manadas. Amansar y domar potros si el estado de los animales y los campos lo permiten. Empieza la parición, debiéndose cuidar las yeguas. Preparar los padrillos para echarlos en setiembre.

Suinos. — Preparar parideros, reparos individuales, bebederos, etc., para la próxima parición.

FRUTICULTURA

Termina la cosecha de la naranja de ombligo y mandarina común. Prosigue la de la naranja criolla. Se inicia la cosecha de bergamota que se prolonga hasta octubre. Terminar con la poda. Proseguir la plantación de nuevos montes. Iniciar la injertada de púa. Los carozos estratificados empiezan a brotar, siendo el momento de llevarlos al vivero. Hacer almácigos de citrus, manzanos, ciruelos, etc. Cuidar los injertos, desbrotando, podando y desatando. Se inician los trabajos de limpieza (carpidas).

Viticultura. — Terminar la poda y tratamientos contra la "antracnosis". Desparramar abono para enterrarlo en las labores del mes próximo.

HORTICULTURA

Sembrar de asiento: acelga, arvejas, espinacas, habas, lentejas, maíz dulce, nabos, perejil, remolacha, zanahorias. De almácigo: apio, coliflor, lechuga, puerro, repollo. Bajo vidrio: albahaca, berenjena, melón, pepino, pimiento, tomate. En casillas al abrigo: zapallos y zapallitos.

AVICULTURA

Comienza la separación por sexo de la pollada en las razas livianas, nacidas a fines de mayo y principios de junio. Continuar con la incubación y los trabajos propios de la cría.

CUNICULTURA

Aun no es conveniente intensificar la cría de los conejos. Seleccionar cuidadosamente los reproductores, que deben ser vigorosos y sanos y responder a los caracteres de la raza.

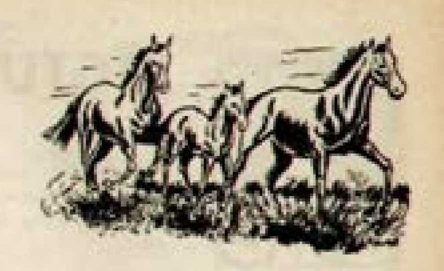
APICULTURA

Revisar quincenalmente las colmenas. La piquera debe estar colocada, poniendo una cuña, dejando un espacio de unos centímetros. Trabajos generales.



SETIEMBRE

Significa el séptimo, porque era el 7º mes del año romano, que contaba como primer mes al de marzo.



CALENDARIO AGROPECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — Los trigos y las cebadas deben repararse para mantenerse limpios de yuyos y malezas. Se inicia en la segunda quincena la siembra de arroz, ya sea en "seco" o "al agua". En el primer caso, debe rastrearse previamente con rastras de discos; en el segundo, se inunda el terreno con agua, hasta una altura de 10 cms.

Forrajeras. — Se inician los cortes de primavera de los alfalfares. Puede iniciarse la siembra de primavera de la alfalfa.

Industriales. — Cuidar los linares, matando hormigas. Tener preparada la tierra para maní y girasol. Prosiguen haciéndose almácigos de tabaco, prestando el debido cuidado a los ya hechos. Se inicia la siembra de algodón a razón de 40 Kgs. por Há.

GANADERIA

Bovinos. — Prosigue en aumento la parición. Apartar novillos y amansarlos para bueyes. Marcar y castrar. Descornar los terneros nacidos el mes anterior. Sigue y concluye el "peleche".

Ovinos. — Las majadas se hallan en la fuerza de la parición. Se puede esquilar las ovejas a galpón. Señalar, castrar y cortar la cola a los borregos.

Equinos. — Se está en plena intensidad de la parición. Amansar y domar potros. Echar padrillos a las manadas. Castrar y marcar los potrillos.

Suinos. — Mes de máxima actividad. Llevar las madres próximas a parir a potreros ya preparados. Evitar que dos madres tomen la misma paridera. Los caponados deberán seguir con los mismos cuidados del mes anterior.

FRUTICULTURA

Prosigue la cosecha de naranja criolla o Dulce del Brasil y de bergamota. Terminar la plantación de frutales. Vigilar la aparición de pulgones. Injertar a ojo despierto o de púa. Podar los frutales cítricos.

Viticultura. — Atar las plantas a los alambres inferiores; suprimir los retoños del pie americano y las raíces emitidas en el injerto. Dar el primer tratamiento con Caldo Bordelés al 1 % en cuanto empiece la brotación. Descalzar las plantas a azada. Dar una labor para enterrar el abono desparramado el mes anterior.

HORTICULTURA

Sembrar de asiento: alcaucil de semilla, arvejas, chícharos, espinacas, garbanzos, lentejas, maíz dulce, melón, nabos, orégano, pepinos, perejil, porotos, remolacha, sandía, tomillo, zanahorias, zapallos, zapallitos. De almácigo: albahaca, apio, berenjenas, brócoli, coliflor, espárragos, frutilla, lechuga, pimientos, repollo, puerro, tomate.

AVICULTURA

Se castran los pollos. Se dispone convenientemente el local para almacenar huevos destinados al consumo y que no se vendan inmediatamente después de recogidos. Continúan los trabajos propios de la incubación, cría y recría de la pollada.

CUNICULTURA

Es el mes más propicio para intensificar la cría del conejo. Seleccionar los mejores reproductores de 11 a 12 meses de edad. Alimentación con aumento de verde. Destetar los conejitos que llegan a los 30 días.

APICULTURA

Inspeccionar las colmenas una vez por semana. Trabajos generales.



OCTUBRE

Significa el octavo, porque entre los romanos ocupaba ese lugar entre los meses del año.



CALENDARIO AGROPECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — Se inicia con gran intensidad la siembra del maíz. Empieza la floración de avena y cebada. Prosigue la siembra de arroz.

Forrajeras. — Continúa la siembra de alfalfa. En los alfalfares viejos, hacer los cortes en el momento de la floración.

Industriales. — Se inicia la siembra de oleaginosos (maní y girasol). Continúa el trasplante del tabaco desde el almácigo al terreno definitivo. Los cultivos ya definitivos deben ser aporcados. Prosigue la siembra de algodón.

GANADERIA

Bovinos. — Vigilar y limpiar las aguadas. Vacunar contra el carbunclo. Vigilar la acción de la mosca (bichera). Echar los toros. Los toros a galpón se echan a las vacas en las últimas horas de la tarde y se sacan de mañana. Seguir y concluir el amanse de novillos.

Ovinos. — Empieza la esquila, apresurándola si hay "trébol carretilla". Dar el primer baño en seguida de haber esquilado y el segundo 12 a 15 días después. Echar los carneros a las majadas que están destinadas a la parición de otoño, las cuales deben estar esquiladas para trabajar mejor.

Equinos. — Concluye la parición. Dejar la castración y marcación para el otoño por temor a las "bicheras". Seguir amansando y domando potros.

Suinos. — Vigilar los potreros donde se encuentran las madres en parición. Comenzar a racionar las madres y lechones diariamente. Empezar a castrar los lechones mayores de 40 días.

FRUTICULTURA

Terminar la cosecha de naranja común y bergamota. Tratar los manzanos y perales con arseniato de plomo para combatir el "gusano". Proseguir el desbrote de las plantas y citrus. Seguir cuidando los injertos.

Viticultura. — Proseguir las pulverizaciones de Caldo Bordelés y azufrar contra el "Oidium".

HORTICULTURA

Las mismas siembras del mes anterior, con excepción de la lenteja.

AVICULTURA

En los primeros días efectuar la última incubación natural o artificial y levantar los planteles de producción. Mandar al mercado los pollos de 4 a 5 meses de edad y los gallos de más de 2 años retirados de los planteles. Continuar los trabajos de crianza y recría.

CUNICULTURA

Se continúa la procreación de los conejos y el destete de los que hayan llegado a los 30 días. Las madres se llevan nuevamente a los machos y, luego de fecundadas, se retiran y aislan en sus respectivas jaulas. Separar las crías por edad y sexo, castrándose los machos de 15 días a 2 meses de edad. Los conejos eliminados de la reproducción y los que tengan 5 a 6 meses se engordan y destinan a consumo y venta.

APICULTURA

Inspeccionar semanalmente las colmenas. Destruir las celdas reales en las colmenas a fin de prevenir la enjambrazón.



NOVIEMBRE

Significa noveno. Repetimos: los romanos contaron como primer mes del año a marzo. Fué el rey Carlos IX, de Francia, en 1564, quien implantó el uso de comenzar el año por el mes de enero.



CALENDARIO AGROPECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — Los cultivos están en plena espigazón. Debe prepararse toda la maquinaria para la trilla. El maíz debe aporcarse y carpirse. Las avenas, cebadas y centenos se encuentran en estado lechoso.

Forrajeras. — Se inicia la siembra de Sudan-grass.

Industriales. — Se, termina de plantar maní. Continúa con gran actividad la siembra de girasol. En los tabacales deben reponerse las plantas perdidas y eliminarse los yuyos. Termina la siembra de algodón; resembrar en los lugares donde no nació; efectuar raleos, dejando 2 ó 3 plantas cada 20 cms. Carpir.

GANADERIA

Bovinos. — Continúan trabajando los toros como en el mes anterior.

Ovinos. — Termina la esquila. Retirar los carneros que trabajaron desde octubre. Traer a la sombra antes del mediodía las majadas a medio galpón o a galpón. Desde fin de mes pueden esquilarse los corderitos, cuidando mucho a los lastimados.

Equinos. — Concluir el amanse y doma, trabajando los redomones en las madrugadas o de tardecita. Retirar los padrillos.

Suinos. — Seguir con los mismos cuidados del mes anterior. Vigilar la alimentación de los lechones. Aplicar remedios contra los gusanos (Vermes).

FRUTICULTURA

Se inicia la cosecha de las naranjas de verano (var. Lue Gim Gong, Valencia Late, etc.), que se prolonga hasta enero. Poda en verde de los frutales. Ralear el exceso de fruta.

Viticultura. — Proseguir los tratamientos.

HORTICULTURA

Sembrar de asiento: acelga, alcaucil de semilla, chícharos, espinacas, garbanzos, maíz dulce, melón, nabo, orégano, pepinos, perejil, porotos, remolacha, sandía, zanahorias, zapallos, zapallitos. De almácigos: albahaca, apio, berenjenas, brócoli, coliflor, espárragos, lechuga, pimientos, puerro, repollo, tomate.

AVICULTURA

Se asegura el suministro normal de agua y se siembran los parques. Prosiguen los trabajos de cría y recría y la remisión de pollos al mercado.

CUNICULTURA

Desinfectar e higienizar las instalaciones. Prosigue el destete de los conejitos nacidos el mes anterior. Los conejitos se van separando en locales apropiados por edad y sexo.

APICULTURA

Suprimir las piqueras. Evitar constantemente la enjambrazón. Revisar las colmenas 2 días por semana y agregar más panales si hiciera falta. Facilitar agua en cantidad.



DICIEMBRE

Significa el décimo mes del año. Por lo dicho anteriormente, se deduce que los nombres actuales de estos últimos cuatro meses no son muy apropiados.



CALENDARIO AGROPECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — Empieza con gran actividad la cosecha y trilla de los cereales. Asegurar el personal contra accidentes de trabajo (trilla). Echar agua al cultivo del arroz.

Forrajeras. — Terminar la siembra de Sudan-grass.

Industriales. — A fines del mes ya hay linos prontos para cortar. Carpir y aporcar los cultivos de girasol y maní. Capar el tabaco (suprimir la punta del tallo donde se está formando la flor). Terminar los raleos de algodón. Continuar las carpidas.

GANADERIA

Bovinos. — Trabajar de madrugada el ganado. Vigilar las aguadas. Siguen trabajando los toros, pero no olvidar que son preferibles las pariciones tempranas. Suspender el amanse de los novillos.

Ovinos. — Terminar la esquila de los corderos. Bañar la majada en las primeras horas de la mañana. Vigilar que los corderos lastimados no sufran de los efectos perjudiciales de la mosca.

Equinos. — Suspender el amanse y doma. Vigilancia general de las manadas.

Suinos. — Empezar el destete. Clasificar los lechones en lotes, según calidad y estado. A los 10 días del aparte, vacunarlos contra el cólera. En la segunda quincena echar los padrillos.

FRUTICULTURA

Prosigue la cosecha de la naranja de verano. Cosecha de durazneros, var. My Flowers, Amsden, Waterloo; Ciruelos, var. Beauty, Golden Japan. Prosigue la poda en verde de citrus.

Viticultura. — Seguir con los tratamientos sanitarios. Se atan las yemas largas, desbrotar los troncos y suprimir el exceso de zarcillos. Rastrear entre filas si hubiera mucha maleza o si la tierra estuviera muy apretada.

HORTICULTURA

Sembrar de asiento: acelga, espinacas, maíz dulce, melón, pepinos, perejil, porotos, sandías, tomillo, zanahorias, zapallos, zapallitos. De almácigo: albahaca, apio, berenjenas, brócoli, coliflor, pimientos, puerro, repollo, tomates.

AVICULTURA

Separar los pollos que van a ir al mercado con motivo de las fiestas de Navidad y someterlos previamente a un corto proceso de preparación. Si los parques no tienen árboles, se proporciona sombra a las aves por medio de reparos apropiados. Los bebederos se colocan en lugares donde haya sombra. Revisar las instalaciones y reparar las que se encuentren en estado deficiente. Asegurarse que el cajón revolcadero tenga suficiente polvo insecticida. Recoger los huevos 2 veces por día.

CUNICULTURA

Se destetan en la segunda quincena de este mes los conejitos nacidos en la primera semana de noviembre y se vuelven las hembras al macho.

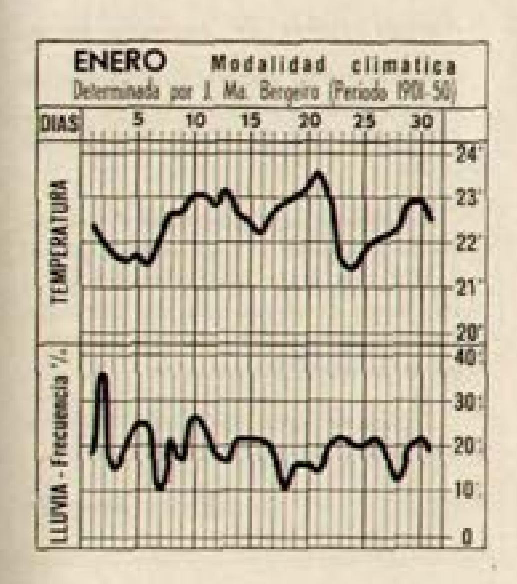
APICULTURA

Iguales trabajos que el mes anterior.

Enero

Durante el curso de este mes — entre el comienzo y su final — la duración del día se reduce 37 minutos.

Duración del día: el 1º, 14 h. 27; el 31, 13 h. 50. Por concepto de ambos crepúsculos, se prolonga la luminosidad 56 minutos más.



Algunas fechas de probable lluvia.

Alrededor del día 3 al 5 más de un día con alternativas; por el 10 al 12; proximidad 15 al 16; del 22 al 23; entre el 28 al 30 posible más de un día.

Indicaciones aproximativas de variantes de temperatura. — Refrescando entre el 2 al 6; ascenso sucesivo luego; decrecimiento por mediados de mes; elevación por el 18 al 20; descenso pronunciado alrededor del 23 al 25, para iniciarse posteriormente en suba.

Fechas ambiguas de vientos impetuosos. — En comienzo y alrededor del 22 al 24.

José María Bergeiro

CURIOSIDADES METEOROLOGICAS REGISTRADAS DURANTE EL MES DE ENERO

La particularidad meteorológica más destacable — para la zona sur del País — respecto a la lluvia, ocurrió en el año 1953, en que se registró el récord secular — nunca igualado en ningún mes del año — alcanzando a 500 litros por metro cuadrado. Siempre, en los primeros días de este mes, es ocasión propicia para deleitarse en la observación nocturna del curioso fenómeno astronómico denominado *estrellas fugaces*.

	LLUVIA		TEMPERATURA				
	Milimetros	Días medibles	Media	Máxima media	Mínima media	Máxima absoluta	Mínima absoluta
1901-50	72.6	7	22.5	28.2	16.7	42.8	7.6
1952	4.2	4	23.9	30.3	17.8	39.7	10.8
1953	447.7	15	22.6	28.2	17.4	38.8	11.3
1954	124.5	10	22.5	28.4	16.7	35.1	8.7

Febrero

Durante el curso de este mes — entre el comienzo y su final — la duración del día se reduce 55 minutos.

Duración del día: el 1º, 13 h. 48; el 28, 12 h. 53. Por concepto de ambos crepúsculos, se prolonga la luminosidad 53 minutos más.



Algunas fechas de probable lluvia.

Por el día 2; entre el 8 al 11 posible más de un día; alrededor del 15 al 16; proximidad del 21 al 22; entre el 25 al 26.

Indicaciones aproximativas de variantes de temperatura. — Descenso por el 5 al 8; elevación alrededor del 11 al 15; luego decrecimiento con alternativas, hasta proximidad del 20; posteriormente ascensos intercalados.

Fechas ambiguas de vientos impetuosos. — Dudoso en proximidad del 4.

José María Bergeiro

CURIOSIDADES METEOROLOGICAS REGISTRADAS DURANTE EL MES DE FEBRERO

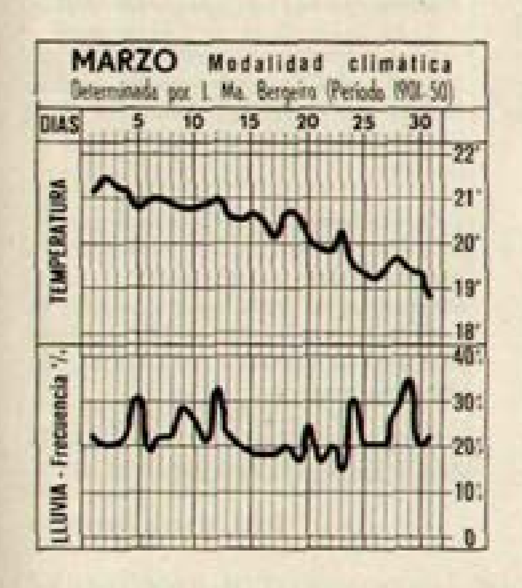
Comparte con Enero, las temperaturas medias más elevadas del Verano; ocurriendo que en un 43 % de los casos, la media mensual ha sido igual o superior a la de Enero. El caso más notable ocurrió en el año 1917, en que la media mensual fué de 25°1 representando el récord, nunca registrado en Enero. Se han registrado en este mes, intensas granizadas; correspondiendo destacar — entre muchos casos — los pedriscos de los años 1928 y 1932, que produjeron sensibles pérdidas.

	LLUVIA		TEMPERATURA				
	Milímetros	Días medibles	Media	Máxima media	Mínima media	Máxima absoluta	Mínima absoluta
1901-50	75.0	6	22.2	28.0	16.7	39.5	6.8
1952	45.9	10	23.6	30.5	17.5	38.6	10.5
1953	41.3	5	22.7	28.3	17.2	37.6	10.4
1954	176.0	7	22.6	27.8	17.3	35.8	11.6

Marzo

Durante el curso de este mes — entre el comienzo y su final — la duración del día se reduce una hora y 7 minutos.

Duración del día: el 1º, 12 h. 51; el 31, 11 h. 44. Por concepto de ambos crepúsculos, se prolonga la luminosidad 53 minutos más.



Algunas fechas de probable lluvia.

Por el día 4; entre el 9 al 12; alrededor del 18 al 20; entre el 23 al 25 posible más de un día; en proximidad del 28.

Indicaciones aproximativas de variantes de temperatura. — Algunos días frescos entre el 3 al 7, al igual que por el 17. Ascensos intercalados por el período 18 al 23 y alrededor del 28. Mes por lo general muy variable.

Fechas ambiguas de vientos impetuosos. — Dudoso en comienzo y por mediados de mes; a la vez que en proximidad del 22 al 24.

José María Bergeiro

CURIOSIDADES METEOROLOGICAS REGISTRADAS DURANTE EL MES DE MARZO

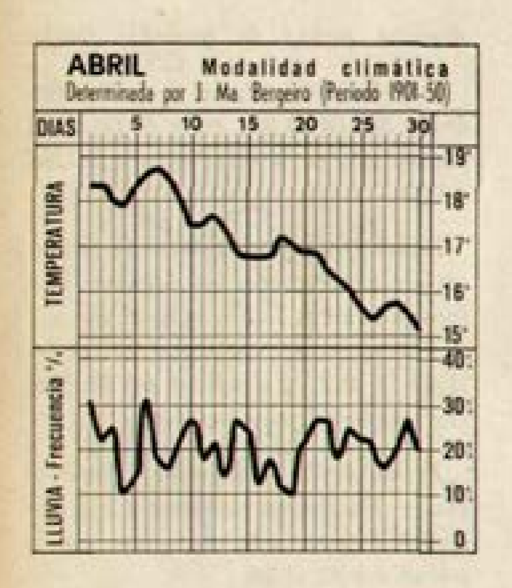
Durante este mes y el siguiente, suelen registrarse los mayores totales de lluvia, con una frecuencia que comparten recíprocamente. La temperatura media, habitual, experimenta franco descenso, como evidente iniciación del Otoño.

	LLUVIA		TEMPERATURA				
	Milímetros	Días medibles	Media	Máxima media	Mínima media	Máxima absoluta	Mínima absoluta
1901-50	83.5	6	20.4	26.1	15.2	38.4	4.6
1952	118.2	12	23.0	29.0	18.6	38.0	13.0
1953	64.9	12	21.3	26.3	16.9	34.0	7.8
1954	48.1	8	21.6	27.0	16.7	31.8	9.8

Abril

Durante el curso de este mes — entre el comienzo y su final — la duración del día se reduce 59 minutos.

Duración del día: el 1º, 11 h. 42; el 30, 10 h. 43. Por concepto de ambos crepúsculos, se prolonga la luminosidad 53 minutos más.



Algunas fechas de probable lluvia.

En comienzo; proximidad del 6; entre el 11 al 13 posible más de un día; dudoso por el 19; alrededor del 22 al 24, posible más de un día; y antes de finalizar.

Indicaciones aproximativas de variantes de temperatura. — Decrecimiento en comienzo; ascenso entre el 5 al 8; luego alternativas de fríos hasta mediados de mes; suba por el 16 al 19; descenso pronunciado alrededor del 24 al 27, con elevación posterior.

Fechas ambiguas de vientos impetuosos. — En proximidad del 10 al 14.

José María Bergeiro

CURIOSIDADES METEOROLOGICAS REGISTRADAS DURANTE EL MES DE ABRIL

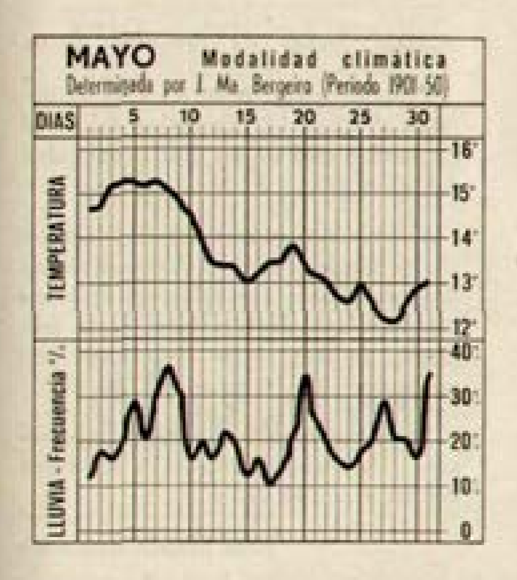
Uno de los fenómenos más curiosos —que nos transportara sorpresivamente a condiciones propias de países volcánicos — ocurrió en el año 1932, entre los días 11 y 12, en que constantemente estuvo cayendo cenizas, como nieve mineral, que todo lo cubría con espectacular exotismo. Inmediatamente se supo que procedían de una erupción andina, siendo transportadas por los vientos que, en la altura, soplan en esta dirección.

	LLUVIA		TEMPERATURA				
	Milímetros	Días medibles	Media	Máxima media	Mínima media	Máxima absoluta	Mínima absoluta
1901-50	110.1	8	17.3	22.6	12.5	36.7	2.2
1952	146.8	10	16.0	20.9	11.6	28.6	3.7
1953	128.0	10	16.8	21.8	12.3	28.4	5.2
1954	57.0	9	17.4	22.0	12.9	30.6	6.5

Mayo

Durante el curso de este mes — entre el comienzo y su final — la duración del día se reduce 43 minutos.

Duración del día: el 1º, 10 h. 41; el 31, 9 h. 58. Por concepto de ambos crepúsculos, se prolonga la luminosidad 54 minutos más.



Algunas fechas de probable lluvia.

Dudoso en comienzo; por el 6 al 8; entre el 12 al 14 más de un día; alrededor del 19 al 20; en proximidad del 25 y a fin de mes.

Indicaciones aproximativas de variantes de temperatura. — Templado en comienzo; descenso pronunciado entre el 10 al 15; luego ascensos alternados hasta proximidad del 20; decrecimiento por el 24 y alrededor del 28; para ascender posteriormente.

Fechas ambiguas de vientos impetuosos. — Alrededor del 25 al 30.

José María Bergeiro

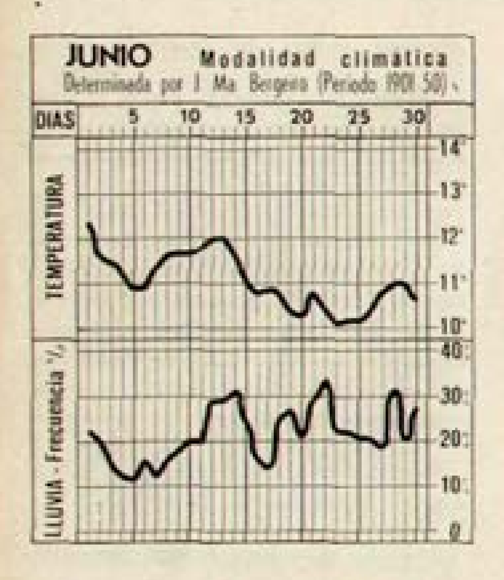
CURIOSIDADES METEOROLOGICAS REGISTRADAS DURANTE EL MES DE MAYO

A través de más de medio siglo de observaciones, el promedio mensual mayor de temperatura, correspondió al año 1919, con 16°7; habiendo correspondido — contrariamente — el menor promedio al año 1887, con 10°4. Normalmente, a partir del día 12 — aproximadamente — suele corresponder el cambio de régimen térmico, propio de la estación, siendo precedido por intenso y continuado descenso de temperatura.

	LLUVIA		TEMPERATURA				
	Milímetros	Días medibles	Medio	Máximo medio	Mínimo medio	Máximo absoluto	Mínimo absoluto
1901-50	90.5	8	13.5	18.3	9.0	32.0	—2.0
1952	102.2	14	14.7	19.8	10.5	27.0	3.4
1953	57.6	7	14.2	19.2	9.6	26.2	4.0
1954	60.5	8	12.7	17.8	7.6	26.9	1.0

La duración del día en el curso de este mes, se reduce 8 minutos del comienzo al día 21, estacionándose luego hasta el final.

Duración del día: el 1º, 9 h. 57; el 30, 9 h. 49. Por concepto de ambos crepúsculos, se prolonga la luminosidad 54 minutos más.



Algunas fechas de probable lluvia.

Primeros días; entre el 7 al 9; durante el 12 al 14; alrededor del 19 al 22 posible más de un día; proximidad del 28 al 30.

Indicaciones aproximativas de variantes de temperatura. — Alternativas de descensos hasta alrededor del 6; luego ascensos con fluctuaciones hasta mediados de mes; otras elevaciones térmicas por el 21 y entre el 27 al 30.

Fechas ambiguas de vientos impetuosos. — Proximidad del 11; alrededor del 18 y por el 27.

José María Bergeiro

CURIOSIDADES METEOROLOGICAS REGISTRADAS DURANTE EL MES DE JUNIO

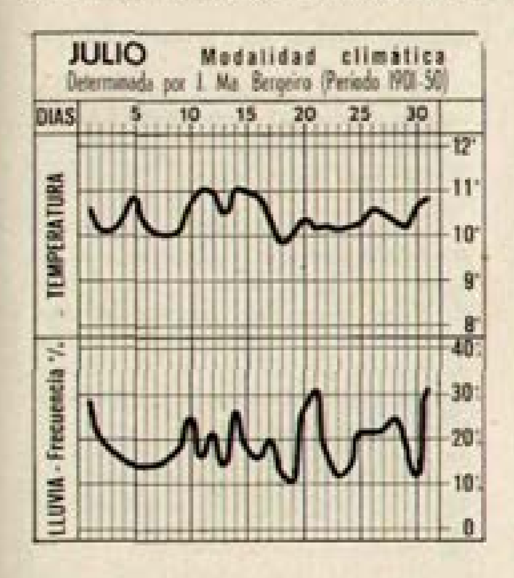
Dentro de los pocos casos de nieve en nuestro país, a este mes correspondió en el año 1918, durante los días 22 y 23, que en Montevideo y varias zonas del Interior, fué dable vivir el paisaje propio de latitudes elevadas. Fué también en este mes — el año 1953 — que se registró el récord de menor lucimiento solar efectivo, manteniéndose los dos tercios del mes, con días de cielo cubierto. Por otra parte, de acuerdo a la trilogía clásica del refranero criollo, suele registrarse — frecuentemente por el 24 — el llamado «Veranillo de San Juan»; cuya ocurrencia puede adelantarse o retrasarse.

	LLUVIA		TEMPERATURA				
	Milímetros	Días medibles	Media	Máxima media	Mínima media	Máxima absoluta	Mínima absoluta
1901-50	90.8	6	10.7	15.0	6.5	27.4	—4.2
1952	75.6	10	9.7	13.3	6.6	17.4	1.0
1953	112.6	11	11.6	15.1	8.3	19.4	—0.2
1954	208.6	14	11.4	14.1	8.7	21.1	1.5

Julio

Durante el curso de este mes — entre el comienzo y su final — la duración del día crece 33 minutos.

Duración del día: el 1º, 9 h. 49; el 31, 10 h. 22. Por concepto de ambos crepúsculos, se prolonga la luminosidad 56 minutos más.



Algunas fechas de probable lluvia.

En comienzo; entre el 11 al 13 posible más de un día; alrededor del 17; por el 20 al 21; dentro del 24 al 26; al finalizar el mes.

Indicaciones aproximativas de variantes de temperatura. — Más suave alrededor del día 5; descenso posterior, para experimentar repetidos ascensos por el 10 al 12 y en proximidad de mediados de mes. Luego alternativas, con elevaciones alrededor del 26 y al finalizar.

Fechas ambiguas de vientos impetuosos. — Entre el 8 al 12; antes de finalizar el mes.

José María Bergeiro

CURIOSIDADES METEOROLOGICAS REGISTRADAS DURANTE EL MES DE JULIO

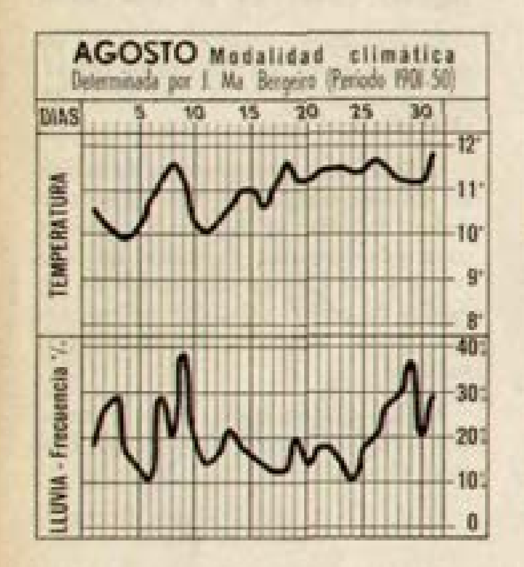
Del punto de vista de los temporales rioplatenses, fué el día 10 de 1923, que se registró el caso de mayor intensidad, hasta ahora no superado en ninguna de las frecuentes ocasiones. También en 1935 —el día 8— varios tornados afectaron al país, siendo particularmente destacable la condición que afectara a la Capital, seguida de intenso y notable pedrisco. Se registró nieve en este mes — el día 4 — del año 1921; repitiéndose en el año 1928, el día 29. Finalmente, es interesante consignar que fué igualmente en este mes, que se registró por primera vez en nuestro clima, un caso de saturación (o humedad total posible en el aire), durante 37 horas consecutivas; lo cual ocurrió en el año 1933.

	LLUVIA		TEMPERATURA				
	Milímetros	Días medibles	Media	Máxima media	Mínima media	Máxima absoluta	Mínima absoluta
1901-50	63.4	7	10.3	14.6	6.2	28.5	—5.0
1952	93.1	11	11.6	15.9	7.6	24.8	0.0
1953	54.3	14	8.8	13.1	4.9	20.8	—2.4
1954	7.1	9	9.5	14.4	4.6	28.2	—0.8

Agosto

Durante el curso de este mes — entre el comienzo y su final — la duración del día crece 54 minutos.

Duración del día: el 1º, 10 h. 25; el 31, 11 h. 19. Por concepto de ambos crepúsculos, se prolonga la luminosidad 52 minutos más.



Algunas fechas de probable lluvia.

Por el 2 al 3; entre el 7 al 9 posible más de un día; alrededor del 14 al 15; proximidad del 21 al 22; del 27 al 29 posible más de un día.

Indicaciones aproximativas de variantes de temperatura. — Descenso en comienzo de mes; elevación por el 6 al 8; luego decrecimiento, sucediéndole suba por mediados de mes. Alternativas de ascenso, por el 18 y en proximidad del 26, como así mismo al finalizar, intercalándose fríos.

Fechas ambiguas de vientos impetuosos. — Por el 8 al 10; en proximidad del 21.

José María Bergeiro

CURIOSIDADES METEOROLOGICAS REGISTRADAS DURANTE EL MES DE AGOSTO

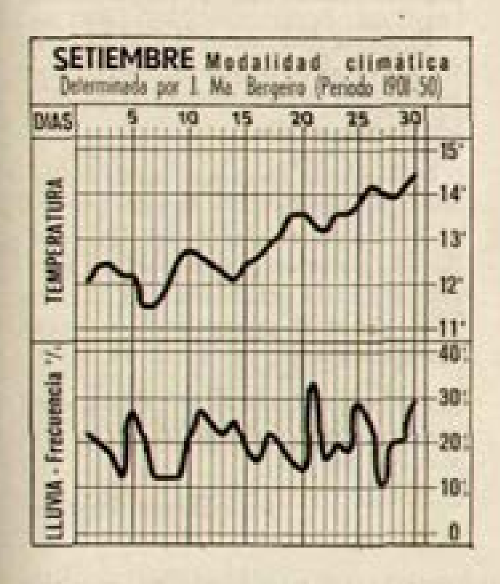
El día 21 del año 1917, se registró el primer caso de nieve, espectáculo desconocido hasta esta fecha. También la temperatura más baja registrada a la intemperie en más de medio siglo, correspondió a este mes, en el año 1908, con una mínima de seis grados y medio bajo cero. Continuando la trilogía meteorológica tradicional, corresponde hacia fines de este mes o principio del siguiente, el llamado «Temporal de Santa Rosa». Astronómicamente, interesa destacar que entre el 10 al 13, se registra una de las mayores frecuencias de *estrellas fugaces;* debido a que nuestro planeta atraviesa importante órbita de enjambres meteóricos.

	LLUVIA		TEMPERATURA				
	Milímetros	Días medibles	Media	Máxima media	Mínima media	Máxima absoluta	Mínima absoluta
1901-50	87.5	7	10.9	15.5	6.4	29.5	—3.8
1952	137.1	9	11.5	16.6	7.0	24.1	0.0
1953	11.0	5	13.8	19.2	8.9	29.4	0.2
1954	73.5	5	12.7	17.8	8.0	29.8	1.2

Setiembre

Durante el curso de este mes — entre el comienzo y su final — la duración del día crece una hora y un minuto.

Duración del día: el 1º, 11 h. 23; el 30, 12 h. 24. Por concepto de ambos crepúsculos, se prolonga la luminosidad 51 minutos más.



Algunas fechas de probable lluvia.

Alrededor del 5 al 6; por el 11 al 13; proximidad del 18 al 20 posible más de un día; entre el 24 al 26; al finalizar el mes.

Indicaciones aproximativas de variantes de temperatura. — Descenso por el 6 al 8; luego elevación hasta proximidad del 10; decrecimiento posterior, para ascender alrededor del 17 al 20 y a partir del 25, con alternativas.

Fechas ambiguas de vientos impetuosos. — Más de un día, entre el 15 al 24.

JOSÉ MARÍA BERGEIRO

CURIOSIDADES METEOROLOGICAS REGISTRADAS DURANTE EL MES DE SETIEMBRE

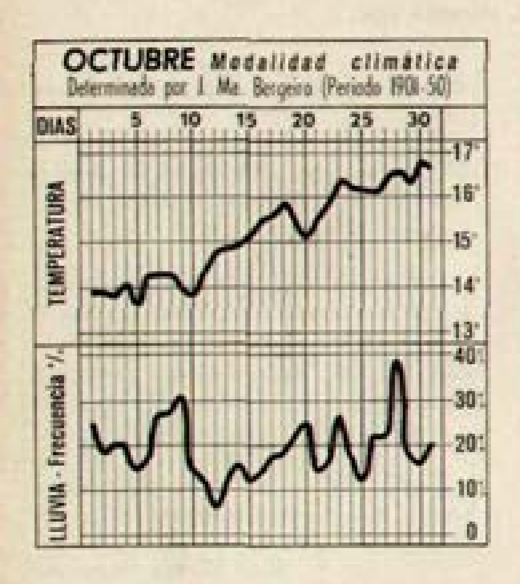
Para este mes, fué en el año 1944 — durante el periodo 27 al 29 — que se registraron en Montevideo, las temperaturas medias diarias más elevadas y récord, en medio de una ola cálida. Opuestamente, se suelen registrar heladas tardías, especialmente en el interior del país.

	LLUVIA		TEMPERATURA				
	Milímetros	Días medibles	Media	Máxima media	Mínima media	Máxima absoluta	Mínima absoluta
1901-50	82.2	8	12.8	17.8	8.1	32.0	—1.8
1952	29.3	6	12.7	17.8	7.8	27.0	0.4
1953	110.0	12	14.1	18.6	9.9	26.4	3.9
1954	50.1	9	12.3	17.1	7.7	24.4	0.4

Octubre

Durante el curso de este mes — entre el comienzo y su final — la duración del día crece una hora y cinco minutos.

Duración del día: el 1°, 12 h. 25; el 31, 12 h. 30. Por concepto de ambos crepúsculos, se prolonga la luminosidad 52 minutos más.



Algunas fechas de probable lluvia.

Primeros días; entre el 8 al 10; dentro del 17 al 20 posible más de un día; proximidad del 23; del 28 al 30 posible más de un día.

Indicaciones aproximativas de variantes de temperatura. — Ascenso por el 6 al 8; fresco alrededor del 10, continuando elevación progresiva (con alternativas) hasta proximidad del 18; descenso por el 20, prosiguiendo suave con fluctuaciones.

Fechas ambiguas de vientos impetuosos. — Proximidad del 8 al 10; en proximidad del 18.

José María Bergeiro

CURIOSIDADES METEOROLOGICAS REGISTRADAS DURANTE EL MES DE OCTUBRE

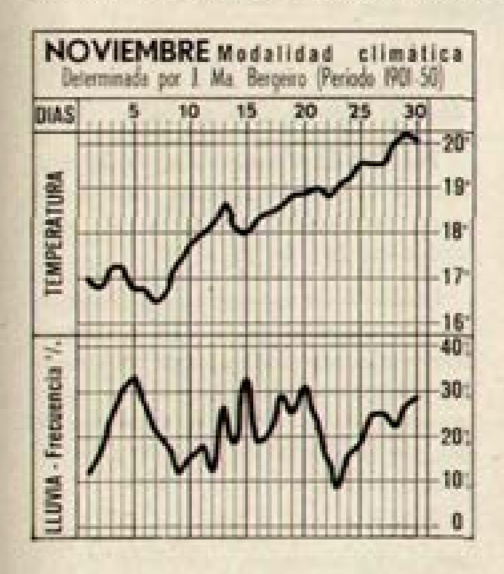
A través de la estadística climatológica comparada, se evidencia la notable variabilidad térmica de este mes, en la circunstancia de haberse registrado el promedio mensual mayor en 1896, con 17°2; correspondiendo el menor al año 1923, con 12°9. Con una frecuencia del 19 % se registran totales de lluvia superiores a los cien litros por metro cuadrado. Se registran heladas tardías, especialmente en el interior del país. Completando la trilogía aforística aludida anteriormente, corresponde alrededor del día 4, intensa perturbación atmosférica, denominada «Cordonazo de San Francisco».

	LLUVIA		TEMPERATURA				
	Milímetros	Días medibles	Media	Máxima media	Mínima media	Máxima absoluta	Mínima absoluta
1901-50	61.0	6	15.0	20.1	9.9	25.8	—1.4
1952	30.2	8	15.8	20.8	11.0	29.2	4.8
1953	149.7	5	14.9	19.8	9.7	28.6	5.0
1954	70.8	9	15.6	20.9	10.0	26.0	4.7

Noviembre

Durante el curso de este mes — entre el comienzo y su final — la duración del día crece 46 minutos.

Duración del día: el 1º, 13 h. 32; el 30, 14 h. 18. Por concepto de ambos crepúsculos, se prolonga la luminosidad 54 minutos más.



Algunas fechas de probable lluvia.

En comienzo; proximidad del 6 al 7; entre el 14 al 16 posible más de un día; por el 19 al 20; alrededor del 26; al finalizar.

Indicaciones aproximativas de variantes de temperatura. — Pronunciado ascenso en proximidad del 10 al 13; decrecimiento hacia mediados de mes, siguiendo luego algunos ascensos — con alternativas — hasta finalizar.

Fechas ambiguas de vientos impetuosos. — Dudoso por el 20; entre el 25 al 30.

José María Bergeiro

CURIOSIDADES METEOROLOGICAS REGISTRADAS DURANTE EL MES DE NOVIEMBRE

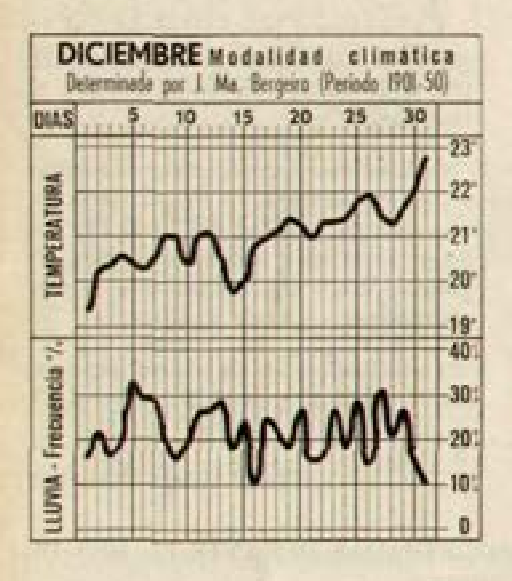
Este mes suele ofrecer cierta uniformidad térmica dentro de la característica variabilidad propia de nuestro clima. Con una frecuencia del 20 % se registran totales mensuales de lluvia superiores a los cien litros por metro cuadrado. Suele ser a partir del día 12 — aproximadamente — que se define un alza pronunciada de temperatura, que se asemeja a la correspondiente al mes siguiente. Astronómicamente, se presenta la segunda oportunidad de las más destacables, en que son muy frecuentes de noche las *estrellas fugaces*, durante el 10 al 13, por interceptar nuestro planeta la órbita de importante enjambre de meteoritos.

	LLUVIA		TEMPERATURA				
	Milímetros	Días medibles	Media	Máxima media	Mínima media	Máxima absoluta	Mínima absoluta
1901-50	81.0	7	18.3	24.0	12.5	37.4	2.5
1952	106.2	8	18.3	23.5	13.0	31.6	5.0
1953	74.2	7	18.1	23.8	12.7	31.6	8.5
1954	23.5	5	18.0	23.8	12.4	34.2	5.8

Diciembre

La duración del día en el curso de este mes, crece 12 minutos hasta el día 21, decreciendo luego 4 minutos, hacia el final.

Duración del día: el 1º, 14 h. 19; el 31, 14 h. 27. Por concepto de ambos crepúsculos, se prolonga la luminosidad 58 minutos más.



Algunas fechas de probable lluvia.

Por el 4 al 6 posible más de un día; entre el 11 al 13 también más de un caso; proximidad del 17 al 18; alrededor del 24; del 29 al 30.

Indicaciones aproximativas de variantes de temperatura. — El correspondiente régimen cálido, puede experimentar alternativas de descensos, en las siguientes fechas: por el 6, alrededor del 10, por mediados de mes, en proximidad del 21 y antes de finalizar.

Fechas ambiguas de vientos impetuosos. — En comienzo y alrededor del 11.

José María Bergeiro

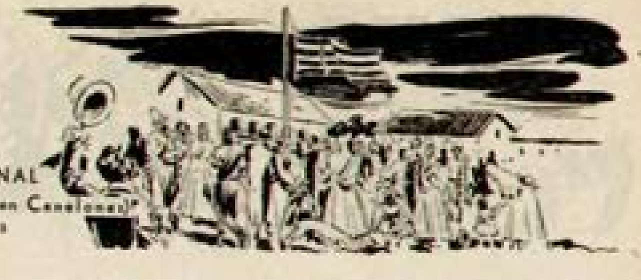
CURIOSIDADES METEOROLOGICAS REGISTRADAS DURANTE EL MES DE DICIEMBRE

Todas las razones *astronómico-climáticas*, confieren a este mes, el privilegio del comienzo del Verano; mayor elevación angular del Sol, así como el máximo de su declinación austral.

	LLUVIA		TEMPERATURA				
	Milímetros	Días medibles	Media	Máxima media	Mínima media	Máxima absoluta	Mínima absoluta
1901-50	87.4	7	21.0	26.9	15.2	38.7	5.0
1952	60.9	9	20.2	25.6	15.1	37.0	7.6
1953	22.0	4	20.7	26.4	15.1	33.2	7.6
1954	108.2	12	21.5	27.6	15.3	35.8	9.2

ENERO

1.er MES 31 DIAS



BANDERA NACIONAL
(Enarbolamiento de la Bandera en Canelones)
1.º DE ENERO DE [illegible]

Fechas	SOL		LUNA		MEMORANDUM
	SALIDA	PUESTA	FASE	HORA	
1 D.	5.34	20.03			AÑO NUEVO
2 L.	5.35	20.03			
3 M.	5.36	20.03			
4 M.	5.36	20.02	M. ☽	19.41	
5 J.	5.38	20.03			
6 V.	5.38	20.03			DIA DE LOS NIÑOS
7 S.	5.39	20.03			
8 D.	5.39	20.02			
9 L.	5.41	20.03			
10 M.	5.41	20.03			
11 M.	5.42	20.03			
12 J.	5.44	20.03			
13 V.	5.44	20.03	N. ●	0.01	
14 S.	5.45	20.02			
15 D.	5.46	20.02			
16 L.	5.48	20.02			
17 M.	5.49	20.01			
18 M.	5.49	20.01			
19 J.	5.50	20.00			
20 V.	5.52	20.00	C. ☾	19.58	
21 S.	5.52	20.00			
22 D.	5.53	19.59			
23 L.	5.54	19.58			
24 M.	5.56	19.59			
25 M.	5.56	19.58			
26 J.	5.57	19.57			
27 V.	5.58	19.56	Ll. ○	11.40	
28 S.	6.00	19.56			
29 D.	6.00	19.56			
30 L.	6.01	19.55			
31 M.	6.02	19.53			

FEBRERO

2º MES 29 DIAS

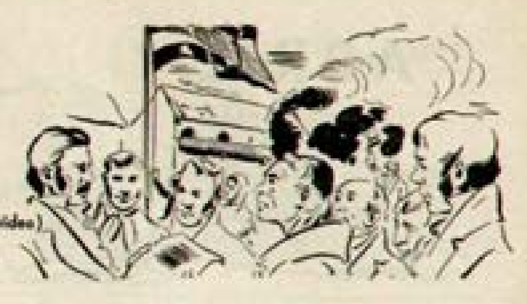


Fechas	SOL		LUNA		MEMORANDUM
	SALIDA	PUESTA	FASE	HORA	
1 M.	6.04	19.23			
2 J.	6.05	19.52			
3 V.	6.06	19.51	M. ☾	13.08	
4 S.	6.07	19.50			
5 D.	6.08	19.50			
6 L.	6.09	19.49			
7 M.	6.10	19.48			
8 M.	6.11	19.47			
9 J.	6.11	19.46			
10 V.	6.13	19.46			
11 S.	6.14	19.45	N. ●	18.38	
12 D.	6.15	19.43			CARNAVAL
13 L.	6.15	19.42			CARNAVAL
14 M.	6.16	19.41			CARNAVAL
15 M.	6.18	19.41			
16 J.	6.19	19.40			
17 V.	6.19	19.38			
18 S.	6.20	19.37			
19 D.	6.23	19.36	C. ☽	6.21	
20 L.	6.23	19.35			
21 M.	6.24	19.33			
22 M.	6.25	19.32			
23 J.	6.26	19.31			
24 V.	6.26	19.29			
25 S.	6.27	19.28	Ll. ○	22.41	
26 D.	6.29	19.28			
27 L.	6.30	19.26			
28 M.	6.30	19.25			GRITO DE ASENCIO
29 M.	6.31	19.24			

MARZO

3.er MES 31 DIAS

BANDERA DE ARTIGAS
(Enarbolamiento de la Bandera de Artigas en Montevideo)
26 DE MARZO DE 1815

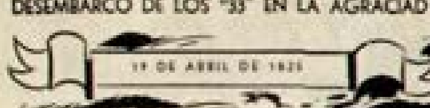


Fechas	SOL		LUNA		MEMORANDUM
	SALIDA	PUESTA	FASE	HORA	
1 J.	6.31	19.24			
2 V.	6.32	19.22			
3 S.	6.32	19.21			
4 D.	6.33	19.19	M. ☽	8.53	
5 L.	6.35	19.19			
6 M.	6.36	19.17			
7 M.	6.37	19.16			
8 J.	6.37	19.15			
9 V.	6.38	19.13			
10 S.	6.39	19.12			
11 D.	6.39	19.10			
12 L.	6.40	19.09	N. ●	10.36	
13 M.	6.41	19.08			
14 M.	6.42	19.06			
15 J.	6.42	19.05			
16 V.	6.44	19.04			
17 S.	6.45	19.03			
18 D.	6.46	19.01			
19 L.	6.46	19.00	C. ☾	14.13	
20 M.	6.47	18.58			
21 M.	6.48	18.57			OTOÑO
22 J.	6.48	18.56			
23 V.	6.49	18.54			
24 S.	6.50	18.53			
25 D.	6.51	18.51			TURISMO
26 L.	6.52	18.50	Ll. ○	10.11	TURISMO
27 M.	6.52	18.48			TURISMO
28 M.	6.54	18.46			TURISMO
29 J.	6.55	18.44			TURISMO
30 V.	6.55	18.43			TURISMO
31 S.	6.56	18.42			TURISMO

ABRIL

4º MES 30 DIAS

DESEMBARCO DE LOS "33" EN LA AGRACIADA



Fechas	SOL		LUNA		MEMORANDUM
	SALIDA	PUESTA	FASE	HORA	
1 D.	6.57	18.40			
2 L.	6.58	18.39			
3 M.	6.58	18.37	M. ☽	5.06	
4 M.	6.59	18.36			
5 J.	7.00	18.34			
6 V.	7.01	18.33			
7 S.	7.02	18.32			
8 D.	7.02	18.30			
9 L.	7.02	18.30			
10 M.	7.03	18.29	N. ●	23.39	
11 M.	7.04	18.28			
12 J.	7.05	18.27			
13 V.	7.06	18.25			
14 S.	7.07	18.24			
15 D.	7.08	18.23			
16 L.	7.08	18.22			
17 M.	7.09	18.20	C. ☾	20.28	
18 M.	7.10	18.19			
19 J.	7.11	18.18			DESEMBARCO DE LOS T. Y TRES
20 V.	7.12	18.17			
21 S.	7.12	18.15			
22 D.	7.13	18.13			
23 L.	7.13	18.12			
24 M.	7.14	18.11	Ll. ○	22.40	
25 M.	7.15	18.10			
26 J.	7.16	18.09			
27 V.	7.17	18.08			
28 S.	7.18	18.07			
29 D.	7.19	18.06			
30 L.	7.20	18.05			

MAYO

5º MES 31 DIAS

BATALLA DE LAS PIEDRAS
(Posadas entrega su espada a Valentín Gómez)
18 DE MAYO DE 1811



Fechas	SOL		LUNA		MEMORANDUM
	SALIDA	PUESTA	FASE	HORA	
1 M.	7.20	18.03			DIA DE LOS TRABAJADORES
2 M.	7.21	18.02	M. ◑	23.55	
3 J.	7.22	18.01			
4 V.	7.23	18.00			
5 S.	7.24	17.59			
6 D.	7.25	17.58			
7 L.	7.26	17.58			
8 M.	7.27	17.57			
9 M.	7.27	17.55			
10 J.	7.28	17.54	N. ●	10.04	
11 V.	7.29	17.54			
12 S.	7.30	17.53			
13 D.	7.31	17.52			
14 L.	7.31	17.52			
15 M.	7.31	17.50			
16 M.	7.31	17.50			
17 J.	7.32	17.49	C. ◐	2.15	
18 V.	7.33	17.49			BATALLA DE LAS PIEDRAS
19 S.	7.34	17.48			
20 D.	7.35	17.48			
21 L.	7.35	17.46			
22 M.	7.36	17.46			
23 M.	7.37	17.45			
24 J.	7.38	17.45	Ll. ○	12.26	
25 V.	7.39	17.45			
26 S.	7.39	17.44			
27 D.	7.40	17.43			
28 L.	7.41	17.43			
29 M.	7.42	17.43			
30 M.	7.42	17.42			
31 J.	7.43	17.41			

JUNIO

6º MES 30 DIAS





NACIMIENTO DE ARTIGAS (Casa de Artigas)
19 DE JUNIO DE 1764

Fechas	SOL		LUNA		MEMORANDUM
	SALIDA	PUESTA	FASE	HORA	
1 V.	7.44	17.41	M. ☽	16.13	
2 S.	7.44	17.41			
3 D.	7.44	17.40			
4 L.	7.45	17.40			
5 M.	7.45	17.40			
6 M.	7.46	17.40			
7 J.	7.47	17.40			
8 V.	7.48	17.40	N. ●	18.29	
9 S.	7.47	17.39			
10 D.	7.48	17.40			
11 L.	7.49	17.40			
12 M.	7.50	17.40			
13 M.	7.49	17.39			
14 J.	7.50	17.40			
15 V.	7.51	17.40	C. ☾	8.56	
16 S.	7.50	17.39			
17 D.	7.51	17.39			
18 L.	7.52	17.40			
19 M.	7.52	17.40			DIA DE ARTIGAS
20 M.	7.52	17.40			
21 J.	7.52	17.40			INVIERNO
22 V.	7.52	17.40			
23 S.	7.53	17.41	Ll. ○	3.13	
24 D.	7.53	17.41			
25 L.	7.53	17.41			
26 M.	7.53	17.41			
27 M.	7.53	17.42			
28 J.	7.54	17.43			
29 V.	7.53	17.42			
30 S.	7.54	17.43			

JULIO

7º MES 31 DIAS



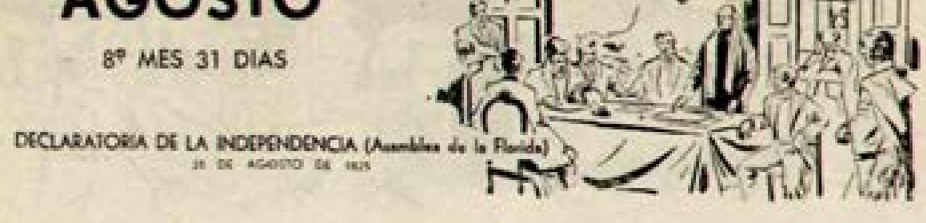


JURA DE LA CONSTITUCION EN EL CABILDO
18 DE JULIO DE 1830

Fechas	SOL		LUNA		MEMORANDUM
	SALIDA	PUESTA	FASE	HORA	
1 D.	7.54	17.44	M.	5.40	
2 L.	7.54	17.44			
3 M.	7.53	17.44			
4 M.	7.53	17.45			
5 J.	7.53	17.45			
6 V.	7.54	17.46			
7 S.	7.53	17.46			
8 D.	7.53	17.47	N.	1.37	
9 L.	7.53	17.48			
10 M.	7.52	17.47			
11 M.	7.52	17.48			
12 J.	7.52	17.49			
13 V.	7.52	17.50			
14 S.	7.51	17.50	C.	17.46	
15 D.	7.50	17.51			
16 L.	7.50	17.52			
17 M.	7.50	17.53			
18 M.	7.50	17.53			JURA DE LA CONSTITUCION
19 J.	7.49	17.53			
20 V.	7.49	17.54			
21 S.	7.48	17.55			
22 D.	7.48	17.56	Ll.	18.29	
23 L.	7.46	17.56			
24 M.	7.46	17.57			
25 M.	7.46	17.58			
26 J.	7.44	17.58			
27 V.	7.44	17.59			
28 S.	7.43	18.00			
29 D.	7.43	18.01			
30 L.	7.41	18.01	M.	16.31	
31 M.	7.40	18.02			

AGOSTO

8º MES 31 DIAS



DECLARATORIA DE LA INDEPENDENCIA (Asamblea de la Florida)
25 DE AGOSTO DE 1825

Fechas	SOL		LUNA		MEMORANDUM
	SALIDA	PUESTA	FASE	HORA	
1 M.	7.40	18.03			
2 J.	7.39	18.04			
3 V.	7.38	18.05			
4 S.	7.37	18.04			
5 D.	7.37	18.05			
6 L.	7.36	18.06	N.	8.25	
7 M.	7.35	18.07			
8 M.	7.35	18.08			
9 J.	7.33	18.08			
10 V.	7.32	18.09			
11 S.	7.31	18.10			
12 D.	7.30	18.11			
13 L.	7.29	18.12	C.	5.45	
14 M.	7.27	18.12			
15 M.	7.26	18.13			
16 J.	7.25	18.14			
17 V.	7.24	18.15			
18 S.	7.23	18.16			
19 D.	7.21	18.16			
20 L.	7.20	18.17			
21 M.	7.19	18.18	Ll.	9.38	
22 M.	7.18	18.19			
23 J.	7.18	18.19			
24 V.	7.16	18.19			
25 S.	7.15	18.20			INDEPENDENCIA NACIONAL
26 D.	7.14	18.21			
27 L.	7.13	18.21			
28 M.	7.11	18.22			
29 M.	7.10	18.23	M.	1.13	
30 J.	7.08	18.23			
31 V.	7.07	18.24			

SETIEMBRE

9º MES 30 DIAS

CABILDO ABIERTO

21 DE SETIEMBRE DE [illegible]



Fechas	SOL		LUNA		MEMORANDUM
	SALIDA	PUESTA	FASE	HORA	
1 S.	7.06	18.25			
2 D.	7.04	18.26			
3 L.	7.03	18.27			
4 M.	7.02	18.28	N.	15.57	
5 M.	7.00	18.28			
6 J.	6.59	18.29			
7 V.	6.57	18.29			
8 S.	6.56	18.30			
9 D.	6.54	18.31			
10 L.	6.53	18.32			
11 M.	6.51	18.33	C.	21.13	
12 M.	6.50	18.33			
13 J.	6.49	18.34			
14 V.	6.47	18.35			
15 S.	6.46	18.36			
16 D.	6.45	18.37			
17 L.	6.42	18.37			
18 M.	6.41	18.38			
19 M.	6.40	18.38			
20 J.	6.38	18.39	Ll.	0.19	
21 V.	6.37	18.40			Cabildo Abierto
22 S.	6.35	18.41			
23 D.	6.34	18.42			Primavera
24 L.	6.33	18.42			
25 M.	6.31	18.43			
26 M.	6.30	18.44			
27 J.	6.28	18.45	M.	8.25	
28 V.	6.27	18.46			
29 S.	6.26	18.46			
30 D.	6.26	18.46			

OCTUBRE

10º MES 31 DIAS



BATALLA DE SARANDI
12 DE OCTUBRE DE [illegible]

Fechas	SOL		LUNA		MEMORANDUM
	SALIDA	PUESTA	FASE	HORA	
1 L.	6.24	18.47			
2 M.	6.23	18.48			
3 M.	6.21	18.49			
4 J.	6.20	18.50	N.	1.24	
5 V.	6.18	18.50			
6 S.	6.17	18.51			
7 D.	6.16	18.52			
8 L.	6.14	18.53			
9 M.	6.14	18.54			
10 M.	6.12	18.54			
11 J.	6.10	18.55	C.	15.44	
12 V.	6.09	18.56			DIA DE LA RAZA
13 S.	6.06	18.58			
14 D.	6.05	18.58			
15 L.	6.04	18.59			
16 M.	6.02	19.00			
17 M.	6.01	19.01			
18 J.	6.00	19.02			
19 V.	5.58	19.02	LL.	14.24	
20 S.	5.57	19.03			
21 D.	5.56	19.04			
22 L.	5.54	19.05			
23 M.	5.53	19.06			
24 M.	5.53	19.07			
25 J.	5.52	19.08			
26 V.	5.51	19.09	M.	15,02	
27 S.	5.49	19.10			
28 D.	5.48	19.11			
29 L.	5.47	19.11			
30 M.	5.46	19.12			
31 M.	5.45	19.13			

NOVIEMBRE



11º MES 30 DIAS

DIA DEL CAIDO EN LAS GUERRAS CIVILES
2 DE NOVIEMBRE

Fechas	SOL		LUNA		MEMORANDUM
	SALIDA	PUESTA	FASE	HORA	
1 J.	5.44	19.14			
2 V.	5.42	19.15	N.	13.43	DIA DE LOS MUERTOS
3 S.	5.42	19.16			
4 D.	5.41	19.17			
5 L.	5.40	19.18			
6 M.	5.39	19.19			
7 M.	5.38	19.20			
8 J.	5.37	19.21			
9 V.	5.36	19.21			
10 S.	5.36	19.23	C.	12.09	
11 D.	5.35	19.24			
12 L.	5.34	19.25			
13 M.	5.33	19.26			
14 M.	5.33	19.26			
15 J.	5.32	19.27			
16 V.	5.32	19.29			
17 S.	5.31	19.30			
18 D.	5.30	19.31	Ll.	3.44	
19 L.	5.29	19.32			
20 M.	5.28	19.33			
21 M.	5.28	19.34			
22 J.	5.28	19.35			
23 V.	5.27	19.36			
24 S.	5.27	19.37	M.	22.12	
25 D.	5.26	19.37			
26 L.	5.25	19.38			
27 M.	5.26	19.40			
28 M.	5.26	19.41			
29 J.	5.25	19.41			
30 V.	5.25	19.42			

DICIEMBRE

12º MES 31 DIAS

FUNDACION DE MONTEVIDEO (Bruno M. de Zabala)
24 DE DICIEMBRE DE 1726



Fechas	SOL		LUNA		MEMORANDUM
	SALIDA	PUESTA	FASE	HORA	
1 S.	5.25	19.44			
2 D.	5.25	19.44	N.	5.12	
3 L.	5.24	19.45			
4 M.	5.24	19.45			
5 M.	5.25	19.47			
6 J.	5.24	19.48			
7 V.	5.24	19.49			
8 S.	5.24	19.49			DIA DE LAS PLAYAS
9 D.	5.24	19.50			
10 L.	5.25	19.51	C.	8.51	
11 M.	5.24	19.52			
12 M.	5.24	19.52			
13 J.	5.24	19.53			
14 V.	5.25	19.54			
15 S.	5.25	19.55			
16 D.	5.25	19.55			
17 L.	5.26	19.56	LL.	16.06	
18 M.	5.26	19.57			
19 M.	5.26	19.57			
20 J.	5.27	19.57			
21 V.	5.28	19.59			Verano
22 S.	5.28	19.59			
23 D.	5.28	19.59			
24 L.	5.28	19.59	M.	7.10	
25 M.	5.30	20.01			DIA DE LA FAMILIA
26 M.	5.30	20.01			
27 J.	5.31	20.01			
28 V.	5.31	20.01			
29 S.	5.32	20.02			
30 D.	5.32	20.02			
31 L.	5.33	20.02			

EL AÑO 1956

366 DIAS — 52 DOMINGOS — 52 SEMANAS MAS UN DIA

Feriados Civiles

Domingo 1º de enero:	1º de Año
Viernes 6 de enero:	Día de los Niños
12, 13 y 14 de febrero	Carnaval
Domingo 25 de marzo a Domingo 1º de abril	Semana de Turismo
Jueves 19 de abril	Desembarco de los Treinta y Tres
Martes 1º de mayo	Día de los Trabajadores
Viernes 18 de mayo	Batalla de Las Piedras
Martes 19 de junio	Natalicio de Artigas. — Jura de Fidelidad a la Bandera
Miércoles 18 de julio	Jura de la Constitución
Sábado 25 de agosto	Aniversario de la Declaratoria de la Independencia
Viernes 12 de octubre	Día de la Raza
Viernes 2 de noviembre	Día de los Muertos
Sábado 8 de diciembre	Día de las Playas
Martes 25 de diciembre	Día de la Familia

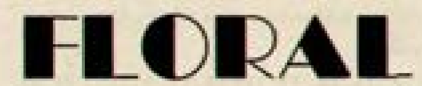
FIESTAS MOVIBLES DEL AÑO 1957 AL AÑO 1965

AÑOS	AÑO NUEVO	CARNAVAL	SEMANA DE TURISMO
1957	MARTES	3, 4 Y 5 DE MARZO	14 A 21 DE ABRIL
1958	MIERCOLES	16, 17 Y 18 DE FEBRERO	30 DE MARZO A 6 DE ABRIL
1959	JUEVES	8, 9 Y 10 DE FEBRERO	22 A 29 DE MARZO
1960	VIERNES	28 DE FEBRERO AL 1º DE MARZO	10 A 17 DE ABRIL
1961	DOMINGO	12, 13 Y 14 DE MARZO	26 DE MARZO A 2 DE ABRIL
1962	LUNES	4, 5 Y 6 DE MARZO	15 A 22 DE ABRIL
1963	MARTES	24, 25 Y 26 DE FEBRERO	7 A 14 DE ABRIL
1964	MIERCOLES	9, 10 Y 11 DE FEBRERO	22 A 29 DE MARZO
1965	JUEVES	28 DE FEBRERO AL 2 DE MARZO	11 A 18 DE ABRIL



CALENDARIO

Nombre y coloración	*Método de siembra*	Distancia de plantación	*Epoca de siembra*	*Epoca de floración*
Alelí, tonos variados, rosa, violeta blanco,	Alm-Mac.	30	Mar.-Abr.	Set.-Nov.
Aliso, canastilla de plata, blanco y lila,	Alm-Dir.	15	Prim.-Ot.	Prim.-Ver.-Ot.
Aliso, canastilla de oro, amarillo,	Alm-Mac.	30	Ot.-Prim.	Prim.-Ver.-Ot.
Arvejilla de olor, variados,	Directa	15	Ot.-Inv.	Ag.-Dic.
Agerato, azul y blanco,	Alm-Rep.	30	Set. ant.	Set.-Nov.
Amapola, colores variados,	Alm-Dir.	25	Otoño	Jul.-Nov.
Amapolín, colores variados,	Alm-Dir.	15	Otoño	Jul.-Nov.
Aquilegia, aguileña, colores variados,	Alm.	30	Set. ant.	Oct.-Nov.
Bellis perenne, coqueta, variados,	Alm.	25	Otoño	Jul.-Nov.
Boca de Sapo, todos colores menos azul,	Alm.	30	Prim.-Ot.	Prim.-Ver.-Ot.
Botón de Oro, Linda flor, amarillo, rojizo,	Alm-Mac.	25	Prim.	Ver.-Otoñ.
Princo, Balsamina, tonos rosados,	Alm-Mac.	30	Set.	Ver.-Otoñ.
Caléndula, Virreina, anaranjado, amarillo,	Alm.	30	Febr.-Abr.	May.-Nov.
Campánula, azul y blanco,	Alm-Rep.	50	Set. ant.	Prim.
Celosia, Cresta de gallo, rojo, anaranjado,	Alm-Mac.	35	Set.-Dic.	Dic.-May.
Centaurea, azulejo, colores variados,	Alm-Mac.	30	Agos.-Set.	Dic.-Marz.
Clarkia, rosada,	Alm-Mac. Dir.	20	Set.	Dic.-Feb.
Clavel, colores variados,	Estacas	30	May.-Agos.	Todo el año.
Cretona, Coleus, tonos rojizos,	Alm-Rep-Mac	30	Set.	Dic.-Abr.
Crisantemo, colores variados,	Retoños	60	Agost.-Oct.	Feb.-Jun.
Collinsia, violeta, blanca,	Directa	15	Otoño	Set.-Nov.
Coral, Salvia, rojo,	Alm-Rep.Mac.	30	Julio-Set.	Dic.-Mar.
Cosmos, Cosmea, variados sobre rosa,	Alm.	60	Set.	Dic.-Mar.
Dedalera, Digitalis, variados,	Alm-Rep.	40	Set. ant.	Oct.-Dic.
Esponja vegetal, luffa, enredadera,	Directa	100	Set.-Oct.	Dic.-May.
Espuela de Caballero, Delphinium,	Alm-Rep.	35	Ot.-Prim.	Prim.-Otoñ.
Flor de papel, Zinnia, colores variados,	Alm-Mac.	30	Oct.-Dic.	Dic.-May.
Flox, Phlox, colores variados,	Alm-Mac.	25	Set.	Dic.-May.
Gallardía, amarillo y oro,	Alm.	35	Prim.-Ot.	Prim.-Ver.-Ot.
Gerbera, nácar, amarillos, rojizos,	Alm-Mac.	35	Otoño	Prim.-Ver.
Geum, rojo y amarillo,	Alm.-Rep.	30	Set. ant.	Prim.-Ver.
Girasol, mirasol amarillo,	Directa	70	Prim.	Verano
Gonfrena, violáceo, blanco,	Alm-Mac.	25	Prim.	Dic.-Abr.
Iberis, thlaspi, terraspique, blanco, lila,	Directa	10	Mayo	Set.-Nov.
Ilusión, blanco,	Alm-Dir.	40	Otoñ.	Set.-Dic.
Juliana, colores variados,	Directa	10	Feb.-Abr.	Jun.-Set.
Kochia, ciprés, verde y después rojo,	Alm-Mac.	35	Mar.-Abr.	Dic.-May.
Linaria, avioletado,	Directa	10	Prim.	Ag.-Nov.
Lino rojo,	Directa	15	Marzo	Set.-Nov.
Lobelia, azul,	Alm-Mac.	20	Mayo	Ag.-Nov.
Malva Real, Rose tremiere, rosa althea,	Alm-Mac.	50	Marzo	Dic.-Mar.
Mesembriantemo, rojo al amarillo,	Estacas	30	Otoño	Dic.-En.
Mímulo, amarillo atigrado rojo,	Alm-Mac.	20	Set.	Jul.-Nov.
Nemesia, violeta, rojo, blanco, amarillo,	Alm-Mac.	20	Abr.	Ag.-Nov.
Nemophila, *Bandera Uruguaya*, azul y blanco,	Alm-Mac.	25	Mar.-Abr.	Jul.-Nov.
No me olvides, myosotis, azul,	Alm-Mac.	20	Mar.-Abr.	Jul.-Nov.
Ombliguera, omphalodes, blanco y azulado,	Directa	15	Abr.-May.	Set.Nov.
Pensamiento, azul, amarillo y blanco,	Alm-Rep.Mac.	20	Feb.-Abr.	Jul.-Nov.



FLORAL

por el Ing. Guillermo Nores

Nombre y coloración	*Método de siembra*	Distancia de plantación	*Epoca de siembra*	*Epoca de floración*
Penstemon, rosa, rojo y violáceo,	Estacas	30	*Feb.-Abr.*	Ag.-Nov.
Petunia, colores variados, simples, dobles,	Alm-Mac.	40	Ot.-Prim.	Prim.-Ver.-Ot.
Portulaca, flor de seda, variados,	Alm-Mac.	20	Ag.-Set.	Dic.-En.
Reina Margarita, Aster de la China, variados,	Alm-Mac.	25	Ag.-Oct.	En.-Mar.
Senesio, violeta,	Alm.	30	Abr.	Ag.-Nov.
Siempreviva, variados menos azul,	Alm-Mac.	35	Ag.-Set.	Dic.-Jun.
Sileno, rosa, lila,	Directa	20	Mar.-Abr.	Ag.-Nov.
Taco de Reina, Capuchina, rojo, naranja, amarillo,	Alm-Mac.	20/50	Prim.-Ot.	Prim.-Ver.-Ot.
Tagentes, Copetes, amarillo, naranja, rojizos,	Alm-Mac.	30	Set.-Oct.	Dic.-May.
Valeriana, rosados,	Alm-Mac.	40	Agos.	Dic.-May.
Verbena, colores variados,	Estacas	40	Prim.-Otoñ.	Set.-May.
Viola, cornuta, azul y blanco,	Alm-Mac.	25	Feb.-Mar.	Jun.-Ag.
Violeta,	Retoños	25	Otoñ.-ant.	Abr.-Ag.
Viscaria, rosa y azuladas,	Directa	20	Mar.-May.	Set.-Nov.

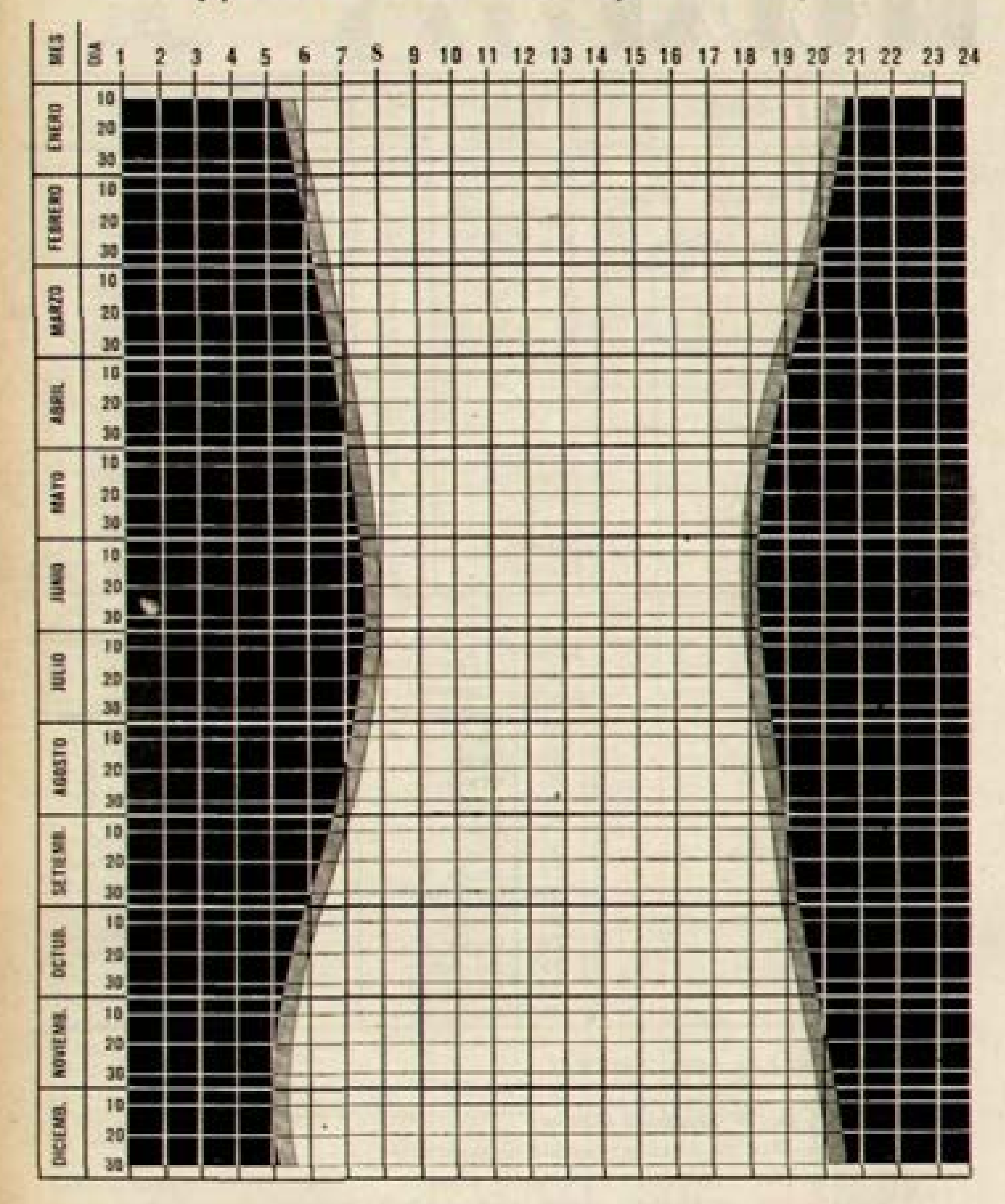
Nombre	Distancia de plantación	*Epoca de plantación*	*Epoca de floración*
Amarillis	30	Ot.-Inv.	Set.-Oct.
Anémona	20	Otoño	Ag.-Set.
Azucena	35	Otoño	Nov.-Dic.
Babiana	15	Otoño	Ag.-Set.
Dalhia	70	Prim.	Ver.-Otoñ.
Flor de cuenta	30	Otoño	Jul.-Agos.
Freesia	15	Otoño	Ag.-Set.
Gladiolo	25	Inv.-Prim.-Ver.	Prim.-Ver.-Ot.
Jacinto	20	Otoño	Ag.-Set.
Marimonia	20	Otoño	Ag.-Set.
Nardo	25	Jul.-Set.	Feb.-Marz.
Tulipán	20	Otoño	Jul.-Set.
Watsonia	35	Otoño	Set.-Nov.

SIGNIFICADO DE LAS ABREVIATURAS:

Set. ant. = Setiembre anterior.
Alm.-Mac. = Almácigo seguido de enmacetado.
Alm.-Dir. = Almácigo o plantación directa.
Alm.-Rep. = Almácigo seguido de Repicado de las plantas.
Mar.-Ab. = Marzo y Abril.
Prim.-Ot. = Primavera u Otoño.
Set.-Oct. = Setiembre y Octubre.
Prim.-Ver.-Ot. = Primavera y Verano y Otoño.
El guión (-) indica que la floración o la siembra sigue de un mes a otro o de una estación a la otra.
El punto (.) indica determinado mes o determinada estación.

DURACION DEL DIA

Salidas y puestas del Sol con sus correspondientes crepúsculos



Para la interpretación de esta gráfica, debe aplicarse el siguiente razonamiento: en las *líneas verticales* figuran las hotas, debiéndose calcular a vista las fracciones de tiempo; en las *líneas horizontales* están las fechas de los días 10, 20 y 30 de cada mes.

La parte sombreada, corresponde a los crepúsculos matutino y vespertino, expresando sus límites hacia la zona blanca, la hora de la salida del Sol y su puesta, respectivamente. La duración de la noche, está representada en negro.

EJEMPLOS. — En Enero 10: comienza el crepúsculo matutino a las 5 h. 13; sale el Sol a las 5 h. 41. Se pone a las 20 h. 03 y el crepúsculo dura hasta las 20 h. 33.

En el día 20 de Marzo, el crepúsculo (alba) comienza a las 6 h. 23 y el Sol sale a las 6 h. 48; se pone (ocaso) a las 18 h. 57 y el crepúsculo se prolonga hasta las 19 h. 25.

Enero

JARDINERIA

Calendario de siembras e indicación de los trabajos más importantes de cada mes, por el Ing. Agr. H. Gustavo Fischer.

Se realizan labores de trasplante, reponiendo las flores de los canteros cuyas plantas ya están semillando o en vías de secarse. Se recogerá semilla de dichas flores guardándolas como se indica en el mes de marzo. Se continuará con las carpidas y destrucción de malezas.

Los calores ya son fuertes, por lo tanto los riegos de las plantas y del césped, sobre todo, serán abundantes. Dichos riegos se realizarán de preferencia en horas de la tarde, cuando los rayos solares ya no son tan directos, o durante la noche. En esa forma el agua es mejor aprovechada por las plantas.

Están en floración las dalias; cosechadas las primeras flores, de las axilas del primer par de hojas que quedó brotarán nuevos tallos florales que también deben ser pinzados como se indica en el mes de diciembre.

Continúa la injertación de rosales, a ojo despierto. Por otro lado se desbrotan preparando para injertar, estacas arraigadas que se injertarán a ojo dormido en los meses siguientes (febrero, marzo y abril).

Las plantas de marimoña ya florecidas y secas, una vez cosechada la semilla (si ésta nos interesa), se sacarán de la tierra y se guardarán los llamados bulbitos en lugar seco y fresco hasta la próxima estación.

Se sacan de la tierra bulbos de jacinto, narciso, tulipán, etc., que se hallan en reposo. Se dividen y se guardan en lugar seco, fresco y aireado como corresponde a todos los bulbos en general.

Abonados, podrán realizarse con superfosfato 2 a 3 semanas antes de la siembra, a razón de 50 gramos por metro cuadrado de terreno. Los macizos de flores responderán bien, durante este mes y los dos siguientes, al agregado de salitre de Chile a razón de 25 gramos por metro cuadrado de terreno.

Trips y arañuela roja se eliminan con pulverizaciones a base de pirofosfatos. Este insecticida debe ser manejado con precaución por ser algo peligroso para el operador descuidado. Si se ven bichos peludos verdes o negros combátanse tal como se indica en el mes de octubre.

El uso de herbicidas (matayuyos) del tipo del 24D será especialmente ventajoso en céspedes de cierta extensión para combatir yuyos de hoja ancha. Se usarán de acuerdo a las instrucciones de las firmas vendedoras, en el momento del crecimiento de las malezas y antes de su floración, cuidando de no tocar en absoluto otras plantas.

Durante este mes se podrán realizar las siguientes siembras en tierra bien preparada y protegida en lo posible de los rayos solares intensos:

Alelí, Aliso, Amapola, Brinco, Boca de sapo, Caléndula, Campánula, Clavelina, Coreopsis, Cosmos, Digitalis, Espuela de caballero, Flox, Gipsofila, Lobelia, Lino, Linaria, Miosotis, Pensamiento, Penstemon, Portulaca, Tagete, Taco de reina y Zinnia.

RECETARIO DE COCINA

PATO CON ARVEJAS

Se limpia y lava 1 pato grande y tierno y se pone a cocinar en agua y sal, a la que se le agregó 2 cebollas, 2 puerros, 2 nabos, 2 zanahorias, 1 hoja de laurel y 1 ramito de perejil. Cuando esté casi cocinado se retira del caldo y se corta en presas.

En una cacerola se calienta 1/2 taza de aceite y se van echando las presas del pato, dejándolo al fuego durante 10 minutos. Se le incorpora 2 cucharadas de harina, revolviendo unos minutos y 2 cucharones de caldo donde se cocinó el pato y 1/2 cucharada de zumo de limón. Se tapa y se deja 20 minutos a fuego lento. Aparte se cocina 1 kilo de arvejas en agua y sal, sin tapar, para que se conserven verdes. Cuando estén tiernas se escurren en el colador y se saltan en aceite o manteca.

Al ponerlo en la fuente se cubre con la salsa y se adorna con las arvejas.

Isabel Moratorio.

Febrero

JARDINERIA

Se continúa con las labores indicadas en el mes anterior, no descuidando los riegos y el corte del césped. Se podan los setos tratando de arrimar la tijera todo lo posible al nivel del corte anterior. Los trabajos de trasplante continúan como en enero; riegos, recolección de semillas, repique o colocación en lugar definitivo de plantitas procedentes de almácigos efectuados en noviembre y diciembre. Las siembras de este mes se realizarán en lugares frescos cuidando en lo posible de los rayos solares. Los yuyos de los caminos, tan molestos, se pueden extirpar con herbicidas a base de arsenito de sodio, que se adquiere en las casas del ramo. En esa forma se mantendrán limpios durante varios meses. Dicha aplicación se hará preferentemente después de una lluvia para que el producto penetre en la tierra y su acción sea más eficaz.

En los rosales se suprimirán las flores marchitas evitando que al formar fruto resten fuerza a la planta. Esta labor se completa con una ligera poda, de limpieza, en los rosales que tienen la propiedad de reflorecer en otoño. Se injertan rosales; la gran mayoría de estos injertos no brotarán hasta la primavera por lo que se llaman de ojo dormido.

Las dalias deberán ser regadas intensamente pues responden bien al riego.

En los gladiolos, generalmente después de la sexta hoja aparecerá la espiga floral que en algunas variedades tiene tendencia a caer por lo que convendrá entutorar o por lo menos arrimar tierra al pie de la planta. El momento oportuno de cortar la flor será en cuanto abra el primer par de la espiga. Las restantes de la vara floral abrirán alternadamente después de cortada la flor (en el florero) resultando así de gran duración. Las espigas se separarán de la planta con dos hojas solamente (de mañana temprano, sumergiendo los extremos en seguida en agua) dejando el cultivo con suficiente cantidad de hojas para que el bulbo se alimente bien y pueda a su vez reproducirse.

Abonados, podrán hacerse con harina de huesos a razón de 100 gramos por metro cuadrado de terreno, un mes antes de plantar o en el momento de la plantación. Salitre de Chile conjuntamente con abono orgánico (compost) podrá aplicarse a los arbustos a razón de 20 a 30 gramos por planta y en el caso de los árboles 100 gramos a cada uno.

Los hormigueros deben combatirse en toda época. Hoy día la tarea se ha simplificado enormemente con el uso del Clordane, líquido altamente eficaz que se emplea disuelto en agua en dosis de 1/2 a 2 %, regando con esa solución los hormigueros y senderos frecuentados por las hormigas. Es eficaz también en la lucha contra los grillos, bichos bolita, cucarachas, arañas, ciempiés, etc. Las lagartas se combatirán con espolvoreos de gammexane o con arseniato. Tripe y pulgones como se indica en diciembre. Todas las enfermedades del tipo de la encrespadura, sarna, hongos, algas y líquenes se tratan con caldo bordalés al 1 ó 2 % tal como se indica en el mes de octubre. Estos tratamientos deben ser en lo posible preventivos, realizándose con anticipación (al comenzar la estación).

Las plantaciones y siembras aconsejables en este mes son las siguientes:

Bulbos: Anémona, Freesia, Ixia, Jacinto, Junquillo, Lilium, Monthbretia, Narciso, Sparaxis, Tulipán.

Flores: Aliso, Arvejilla, Alelí, Bellis, Boca de sapo, Brinco, Caléndula, Campánula, Clavelina, Coreopsis, Centaurea, Digitalis, Espuela de caballero, Flox, Gaillardia, Gipsofila, Iberis, Linaria, Lino, Miosotis, Pensamiento y Petunia.

RECETARIO DE COCINA

MERMELADA DE FRUTAS
(durazno, ciruela, manzana)

Por cada kilo de fruta madura, pelada y pasada por tamiz se le agrega ¾ kilo de azúcar y se deja así, de un día para otro, en recipiente de loza o vidrio, tapada.

Al día siguiente se vuelca en la cacerola colocándola a fuego fuerte y revolviendo suavemente para evitar que se pegue o queme. Se conoce el punto, dejando caer un poquito, en un plato, con agua fría; si quedan sólidas, sin separarse ya está pronta.

Se retira del fuego, se deja enfriar.

Si se quiere guardar, debe cuidarse, al llenar el frasco, que no quede aire en el interior, porque facilitaría la fermentación. Debe llenarse hasta el borde y cubrirlo, antes de ponerle la tapa con un papel mojado en alcohol rectificado.

Isabel Moratorio.

Marzo

JARDINERIA

Entramos en la finalización del verano. La tierra debe ser carpida superficialmente para su mejor aereación y mantenimiento de la humedad. Los riegos serán más moderados, sin embargo en lugares arenosos donde la retención de agua es menor y las plantas sufren más durante el verano, se regará aún intensamente.

Algunas plantas de dalia empiezan a declinar; serán necesarias limpiezas y continuar con los cuidados. Se podrá cosechar semilla de las dalias florecidas, ya que a partir de este momento se producen. Con esas semillas podremos realizar almácigos en primavera, obtener una gran diversidad de nuevas flores y si tenemos suerte tal vez alguna nueva dalia vigorosa, de flor doble y color atractivo.

Las semillas cosechadas de las plantas cuya floración ha terminado, se guardarán en bolsitas de género o recipientes de barro sin vidriar, con su correspondiente etiqueta indicando la variedad y fecha de recolección. En las bolsitas o recipientes pondremos un poco de paradiclorobenzol o naftalina para proteger la semilla del ataque de los insectos (gorgojos, polillas, etc.).

Los canteros se abonarán ventajosamente con abono orgánico, compost o mejor aún estiércol fermentado a razón de 5 a 10 Kg. por metro cuadrado de terreno.

Ya tienen botones florales los crisantemos, apareciendo a principios de mes los botones corona y a fin de mes, aproximadamente, los botones terminales. Dichos botones, en las variedades de flor grande, deben pinzarse prolijamente para obtener en primera floración una flor por tallo.

Se continúa con la injertación de rosales a ojo dormido, injertos que no brotarán hasta la primavera.

Es el momento apropiado para siembras o estaqueados de césped, así como para multiplicar claveles de gajo. La siembra del césped se hará con lawngrass (mezcla de semillas) que se puede adquirir en las casas del ramo.

Se pueden realizar este mes las siguientes plantaciones y siembras:

Bulbos: Amarilis, Anémona, Begonia, Freesias, Ixias, Iris, Jacinto, Junquillo, Lilium, Montbretia, Narciso, Tulipán, Wathsonia.

Flores: Alelí, Aliso, Amapola, Arvejilla, Aquilegia, Bellis, Boca de sapo, Caléndula, Campánula, Clavelina, Coreopsis, Digitalis, Espuela de caballero, Gaillardia, Gipsofila, Iberis, Juliana, Linaria, Lobelia, Lino, Miosotis, Penstemon, Pensamiento, Petunia, Silene y Statice.

RECETARIO DE COCINA

ÑOQUIS DE ACELGAS O ESPINACAS

Mezclar 1 kilo de papas hecho puré con 6 atados de acelgas u 8 atados de espinacas también hechos puré, después de cocinados. Agregarle 2 cucharadas de manteca y 1 tacita de leche, 4 cucharadas de queso rallado, 3 huevos, sal y pimienta. Poner sobre la mesa ½ kilo de harina en forma de corona y colocar en el centro y el puré.

Trabajar esto, lo menos posible. Tomar porciones de esta masa y sobre la mesa enharinada darle forma cilíndrica, cortar los ñoquis y darles forma con la ayuda de un tenedor o un aparato especial.

Cocinarlos en abundante agua hirviendo, salada durante 1 ó 2 minutos.

Se escurren y se colocan en una fuente con trocitos de manteca y queso rallado. Se pone 5 minutos a horno fuerte antes de llevar a la mesa.

POLLO AL HORNO CON ARROZ

Se limpia y lava bien un lindo pollo. Se sazona con sal, pimienta y unas gotas de limón. Se echa interiormente 2 cucharadas de aceite y se rocía exteriormente con lo mismo. Va a horno regular aproximadamente ¾ de hora. Al primer cuarto de hora se rocía con vino un vasito de vino blanco. Mientras se prepara el arroz colocando en una cacerola ½ taza de aceite en la que se doran 3 dientes de ajo. Una vez dorados se quitan del aceite y se echa en él, los menudos del pollo bien picados; cuando éstos estén tiernos se le agregan 2 tazas de arroz, se rehoga, se sazona con sal, pimienta y nuez moscada. Se tapa y se deja cocinar a fuego lento durante 20 minutos. Una vez pronto, se sirve el pollo rodeado del arroz.

Isabel Moratorio.

Abril

JARDINERIA

Los primeros descensos de temperatura cambian el aspecto de nuestro jardín. Los *riegos disminuyen. El césped y los cercos* declinan en su crecimiento. A fin de mes se recortarán todos los setos pues así se mantendrán, casi, sin necesidad de repasarlos hasta fin de invierno. Se pasará también la máquina cortadora de césped. Es el momento de realizar siembras y estaqueados de gramilla.

El cultivo de dalias se marchita visiblemente. Los gladiolos florecidos cuyo follaje amarillea se retirarán de la tierra y se desinfectarán los bulbos con bicloruro de mercurio al uno por mil durante 2 horas.

Se realizan los almácigos de marimoña con semilla cosechada anteriormente. También se comenzará la plantación de los llamados bulbitos de marimoñas procedentes del cultivo del año anterior. Antes de la plantación se remojarán en agua varias horas y se dividirán. El remojado acelerará la posterior brotación que de lo contrario es lenta. Esta plantación nos dará las mejores flores (mes de octubre).

Terminamos de injertar los últimos rosales a yema dormida. Es el momento de separar las plantas de rosal que corresponden a acodos realizados en primavera.

Se realizarán multiplicaciones vegetativas, por estaca o gajos, de plantas que prenden bien, tales como malvones, geranios, verbena, lavanda, mesembriantemo, etc.

No se descuidará la lucha contra los insectos tal como se indicó en otros meses del año; hormigas con clordane; babosas y caracoles con cebos envenenados muy eficaces que se adquieren en las casas del ramo; trips, pulgones, etc. con DDT o gammexane en espolvoreos; arañuela roja con pirofosfatos; etc.

Los bulbos a plantar este mes y las flores a sembrar son las siguientes:

Bulbos: Anémona, Azucena, Begonia, Freesia, Ixia, Jacinto, Junquillo, Lilium, Montbretia, Marimoña, Narciso, Sparaxis, Tulipán, Watsonia.

Flores: Aliso, Alelí, Amapola, Arvejilla, Aquilegia, Boca de sapo, Bellis, Caléndula, Campánula, Clavelina, Coreopsis, Clarquia, Centaurea, Digitalis, Espuela de caballero, Flox, Gaillardia, Gipsofila, Iberis, Juliana, Lupino, Linaria, Lino, Miosotis, Nemesia, *Petunia, Pensamiento, Penstemon*, Senecio Silene y Taco de reina.

RECETARIO DE COCINA

AJIES CASERITOS

12 ajíes se ponen un rato al horno o a la llama para quitarle la piel. Se le quita una tapita en la parte superior para sacar las semillas. Se vierte en la sartén 3 cucharadas de aceite y en él se dora primero, una cebolla picada y después un trozo de tocino cortado en cuadraditos. Se le agrega 2 tomates picados sin piel y sin semillas, ¼ kilo de salchicha sin piel. Se deja un rato al fuego. Se revuelve bien. Se retira del fuego y se le une 1 pancito remojado en leche, bien exprimido y deshecho, 4 huevos, uno a uno, se sazona con sal y pimienta. Se revuelve nuevamente y con esto se rellenan los ajíes.

En una cacerola se vierten 3 cucharadas *de aceite. Cuando esté caliente se le echa* una cebolla cortada en rodajas y 3 zanahorias cortadas en la misma forma, 1 hoja de laurel y 1 ramita de tomillo. Sobre esto se colocan los ajíes, se le agrega 1 taza de caldo o agua y se cocinan lentamente.

MATAMBRE MONTEVIDEANO

Se lava bien un buen matambre y se hace hervir, en abundante agua, con sal, pimienta, laurel, orégano, tomillo, 1 cebolla entera, 2 dientes de ajo y 1 ramito de perejil.

Cuando esté tierno se saca del agua y se coloca en una asadera aceitada poniendo la parte *grasosa sobre la misma. En un tazón* se bate como para unir 6 huevos y se le agrega 1 cucharadita de perejil picado, 3 cucharadas de pan rallado, 4 cucharadas de queso rallado, 2 dientes de ajo picados, se sazona con sal y pimienta y se revuelve todo bien con una taza de aceite.

Se vuelca esta composición sobre el matambre y se pone en horno regular.

Cuando empieza a endurecer se le agrega 1 tacita de leche. Se deja en el horno hasta que dore.

Se puede servir caliente o como fiambre.

Isabel Moratorio.

Mayo

JARDINERIA

Las siembras que se realicen este mes se harán en lugares protegidos de los fríos. Se recoge semilla de las últimas flores. Se siembra césped con lawngrass, semilla que se puede adquirir en las casas del ramo. Los riegos se reducen a lo indispensable, siendo prudente realizarlos en las horas de la mañana hasta pasado el medio día, suspendiendo riegos en la tarde o por la noche. Se continúa con las carpidas, limpiezas de canteros y eliminación de yuyos.

En las dalias cuyo follaje se ha marchitado suprimimos la parte aérea y nos disponemos a retirar los llamados bulbos de la tierra. Los tubérculos de dalia deben ser guardados en lugar seco y fresco hasta la próxima estación con su correspondiente etiqueta indicando variedad y fecha.

Se pueden separar los rosales obtenidos por acodos realizados en primavera. Es momento de empezar la poda de la hortensia: con las ramas resultantes podremos hacer estacas que plantadas de inmediato nos darán nuevas plantas.

Continúa la plantación de bulbitos de marimoña en la forma detallada el mes anterior.

Aparecen al pie de los crisantemos los primeros retoños que servirán de base al futuro cultivo que iniciaremos en julio y agosto.

Si bien el clavel prende de gajo con facilidad casi en cualquier época del año, es este mes indicado para su multiplicación vegetativa. Los gajos se desprenderán de la planta madre y se prepararán suprimiendo las hojas interiores, despuntando las superiores y haciendo finalmente un corte con navaja afilada a la altura del último nudo inferior. Se plantarán en tierra arenosa con abundante humus.

Es aconsejable no demorar el recorte de los cercos pues si esta operación se realiza más tarde correremos el riesgo de dejar, en setos delicados (ligustrina por ejemplo), partes despobladas de hojas que no se tupirán nuevamente hasta pasado el invierno.

Se plantarán bulbos y se sembrarán semillas de flores de las especies que se indican a continuación:

Bulbos: Azucenas, Anémona, Freesia, Ixia, Jacinto, Junquillo, Lilium, Marimoña, Montbretia, Narciso, Sparaxis, Tulipán, Watsonia.

Flores: Aliso, Amapola, Aquilegia, Arvejilla, Boca de sapo, Bellis, Campánula, Clavelina, Coreopsis, Centaurea, Clarquia, Espuela de caballero, Escholzia, Flox, Gipsofila, Iberis, Lino, Lupino, Linaria, Ombliguera y Pensamiento.

RECETARIO DE COCINA

PERDICES CON POLENTA

Luego de limpias y lavadas con agua con vinagre 8 perdices, se salan y se fríen en 1 taza de aceite caliente. Cuando estén todas doradas se le agrega 1 vaso de vino seco y caldo hasta que las cubra, dejándolas cocer a fuego moderado hasta que estén bien tiernas. Hecho esto se retiran de la cacerola colocándolas en lugar donde puedan mantenerse calientes. En el caldo que quedó en la cacerola se le echan 2 tazas de harina de maíz, revolviéndola continuamente. Se vuelve al fuego por espacio de 25 minutos.

Se sirve colocando las perdices en el centro de la fuente y la polenta alrededor.

CREMA RAPIDA

Se disuelve en un tazón 2 cucharadas grandes de harina, 3 cucharadas de azúcar y 3 yemas de huevo con 1 litro de leche, que se ha hecho hervir un rato con vainilla o canela. Se cuela en una cacerola y va a fuego lento sin dejar de revolver por espacio de 20 minutos. Al cabo de este tiempo se retira del fuego y se le agrega de golpe 3 claras batidas a nieve y a las que se le han ido agregando 3 cucharadas de azúcar y una cucharada de coñac. Se vuelca en la fuente y se pone a enfriar. Se puede acompañar con bizcochitos.

Isabel Moratorio.

Junio

JARDINERIA

En este mes se inician las plantaciones a raíz desnuda de todas las especies de hoja caduca. Los canteros desprovistos de flores se darán vuelta con la pala lo más profundamente posible abonando con abonos orgánicos, guanos, harina de huesos o superfosfato en la forma que se indicó en otros meses. Los abonados con estiércol fermentado, a razón de 6 a 10 k. por metro cuadrado, serán en todo momento convenientes y favorecerán el mejor aprovechamiento de los abonados minerales posteriores.

Todos los árboles y arbustos serán punteados, es decir que en un círculo que rodee el tronco, de radio no menor de 50 centímetros se dará vuelta la tierra agregando abono.

Se podrá comenzar la poda de los rosales en la forma indicada en el mes siguiente. Los rosales de acodos realizados en primavera se podrán separar.

Se repicarán plantitas de los almácigos a pequeñas macetitas que se colocarán luego en lugar protegido. Dichas plantitas irán más adelante a lugar definitivo con su pan de tierra no sufriendo así en absoluto el trasplante. Entre estas plantitas que se repican entrarán también las marimoñas sembradas en abril.

Claveles se siguen multiplicando de gajo y se podan las hortensias como se indicó el mes anterior.

Deben cuidarse los almácigos combatiendo caracoles, grillos, miriápodos, etc. que los atacan. Usese con ventaja el clordane, cebos (caracoles), DDT mojable o gammexane al 5 % tal como se indicó en otros meses.

Las plantaciones de bulbos y las siembras de flores aconsejables son las siguientes:

Bulbos: Anémonas, Azucenas, Lilium, Marimoñas, Narciso, Sparaxis, Watsonia.

Flores: Amapola, Arvejilla, Aquilegia, Boca de sapo, Campánula, Clavelina, Centaurea, Clarquia, Espuela de caballero, Escholzia, Gipsofila, Iberis, Lino y Pensamiento.

RECETARIO DE COCINA

EMPANADAS CRIOLLAS FRITAS

Poner sobre la mesa, en montón, ½ kilo de harina pasada por tamiz. Se hace un hueco en el centro y se pone en él 2 yemas que van uniéndose a la harina con una tacita de leche en la que se disolvió 1 cucharadita de sal. Ayudado con los dedos se forma una masa unida, sin sobar. Se divide en 12 bollitos para obtener 12 empanadas y se estiran finos.

Se prepara el siguiente relleno: en una cacerola se hace dorar en una cucharada de grasa 1 cebolla bien picada, se le unen 2 ajíes y 2 tomates sin semillas y sin piel, también picados y en la misma forma 1 cucharada de perejil. Se sazona con sal, pimienta, pimentón, orégano, tomillo y laurel, a gusto. Se le añade ¼ kilo de carne picada y se revuelve todo, dejándolo en el fuego para que se cocine. Terminada la cocción se retira del fuego y se le pone 1 cucharada de vinagre, 3 huevos duros picados, 2 cucharadas de pasas de uva y 2 cucharadas de aceitunas también picadas. Se revuelve todo bien y se deja enfriar.

Colocar en el centro de cada trozo de masa, una cucharada de picadillo, y mojando suavemente el borde, se cierra un borde sobre otro haciéndole un repulgue para que al freírlos no se salga el relleno.

Se fríen en abundante grasa o aceite dejando que se doren. Se polvorean con azúcar.

Isabel Moratorio.

Julio

JARDINERIA

El descenso pronunciado de temperatura, las lluvias frecuentes y las escasas horas de sol no permiten siembras ni trasplantes ventajosos en el jardín. Se aprovecha este mes para realizar tareas de reparación de caminos, alcantarillados, movimientos de tierra, si no está excesivamente húmeda. Todo se hace con miras a la próxima primavera: preparación de tierra para los próximos almácigos, etc.

Los rosales deben ser podados (con tijera afilada que realice cortes lisos) teniendo en cuenta el vigor de la planta, la variedad y modalidad de floración. En poda corta dejaremos 3 yemas por tallo y en poda larga 5 o más yemas. Se pueden plantar estacas de rosal silvestre (generalmente rosa canina) para injertar posteriormente. Las estacas se harán de unos 15 centímetros de largo, enterrándolas los dos tercios de su longitud. Se llevan a lugar definitivo los rosales injertados o los que se adquieren en los viveros.

Se continuará con la plantación a raíz desnuda de arbustos o plantas de hoja caduca, plantando con terrón de tierra los de hoja perenne (coníferas, etc.).

Se plantarán los últimos bulbitos de marimoña en la forma que se indicó en abril. Las marimoñas plantadas en este mes nos darán floración tardía en el rigor del verano siendo en general ésta inferior a la del mes de octubre y noviembre.

Durante este mes y el siguiente se prepararán estacas de crisantemos procedentes de retoños de las plantas ya florecidas. Se plantarán en cajonera para trasplantar a lugar definitivo en octubre.

Se realizan tratamientos sanitarios de invierno tal como se indica en el mes siguiente (mezcla sulfocálcica y caldo bordelés).

Los bulbos a plantar y las siembras que se pueden aconsejar son las siguientes:

Bulbos: Anémonas, Amarilis, Lilium y Marimoñas.

Flores: Aliso, Amapola, Arvejilla, Aquilegia, Boca de sapo, Bellis, Caléndula, Campánula, Centaurea, Clarquia, Digitalis, Espuela de caballero, Escholzia, Gipsofila, Iberis, Lino, Lupino, Linaria, Pensamiento y Salvia.

RECETARIO DE COCINA

SOUFFLE DE COLIFLOR

Se cocina una coliflor grande. Una vez cocida se deshace bien y se le agrega una cucharada de manteca o nata, 3 yemas, sal, pimienta y por último las claras batidas a nieve, bien duras. Se enmanteca una fuente de horno o se aceita, se vuelca la preparación, se polvorea con pan rallado y algunos trocitos de manteca por arriba.

Va a horno regular por 20 minutos.

BUDIN DE PAPAS

1 kilo de papas se pone a cocinar, sin cáscara. Una vez cocidas y calientes se pasan por la puretera o por un cernidor. Se le agrega una cucharada de manteca o nata, 3 yemas de huevo, 2 cucharadas de queso rallado, sal, pimienta y nuez moscada y por último 3 claras batidas a nieve. Se vuelca en una budinera enmantecada o aceite polvoreada con pan rallado. También queda agradable si la budinera se baña en caramelo. Va a horno regular durante 20 minutos.

BIZCOCHITOS DE MAIZENA

Se baten 4 cucharadas de manteca con 4 cucharadas de azúcar, hasta formar una crema. Se le agrega, una a una, 4 yemas, batiendo continuamente, ralladura de limón o naranja o vainilla. Luego se le agrega la maizena, pasándola por colador, hasta formar una masa blanda. Se estira, no muy fina y se cortan los bizcochitos en la forma que guste. Se colocan en tartera y van a horno regular hasta que doren.

Isabel Moratorio.

Agosto

JARDINERIA

Lentamente el día será más largo y el sol más intenso beneficiando a los vegetales, ávidos de temperatura para desarrollarse. Se harán labores de trasplante o plantaciones antes de la brotación que se acerca. Se terminará con la división de plantas perennes que se plantarán de inmediato. Es momento de recomenzar las siembras o estaqueados de césped.

Continúa la poda de los rosales. Se preparan y se planta estacas de rosal silvestre para injertar más adelante.

Es momento de iniciar la plantación de bulbos de gladiolo para la producción temprana, aunque será preferible esperar algo más para que las heladas tardías no perjudiquen las plantas posteriormente. Dichos gladiolos florecerán generalmente a los 95 días de plantados. Es necesario desinfectar los bulbos antes de plantarlos si ésto no se ha hecho anteriormente, con solución de bicloruro de mercurio al 1 por mil durante 2 horas (dicho tratamiento se puede realizar al plantar, al cosechar o durante el almacenamiento de los bulbos).

Se continúa con la preparación de estacas de crisantemo como se señaló en el mes anterior.

También se continúan los repiques de plantitas de los almácigos a macetitas como se indicó en otros meses.

Rosales, crisantemos y arbustos podrán ser abonados, con ventaja, de ahora en adelante con abono completo, orgánico, o mineral. En caso de usarse Salitre de Chile se echarán 10 a 20 gramos por planta repitiendo a los 15 días. Estiércol se echará a razón de 4 Kg. por planta, debiendo ser éste fermentado.

Se realizan tratamientos sanitarios en las plantas con mezcla sulfocálcica al 4 ó 6 % en las plantas de hoja permanente y al 8 ó 10 % en las plantas de hoja caduca. Contra las cochinillas y plagas similares, aceite emulsionable al 4 % para las plantas de hoja permanente y al 6 % en las de hoja caduca. Se utilizarán máquinas que apliquen el insecticida o fungicida finamente pulverizado y a presión.

Se plantarán bulbos de gladiolo y se realizarán siembras de las siguientes flores:

Aliso, Alelí, Amapola, Arvejilla, Aquilegia, Balsamina, Bellis, Boca de sapo, Campánula, Cosmos, Centaurea, Celosía, Clarquia, Espuela de caballero, Escholzia, Gongrena, Gaillardia, Lobelia, Linaria, Miosotis, Pensamiento Portulaca, Petunia, Reina Margarita, Salvia, Tagete, Taco de reina y Valeriana.

RECETARIO DE COCINA

TORTA DE CEBOLLAS

A 1 kilo de cebollas se le quita la primera capa y se cortan en rodajas finas. Se cocinan en aceite o manteca hasta que estén tiernas.

Aparte formar una masa ligera, tipo scons, de la siguiente manera: se ciernen en un tazón 2 tazas de harina, una cucharada de polvos de hornear, una cucharadita de sal y se une con las yemas de los dedos con dos cucharadas de manteca, nata o grasa de cerdo, hasta que quede como pan rallado. A esto se le agrega un huevo, ligeramente batido, al que se le agrega ½ taza de leche. Se estira con el palote más bien fina y con ella se forra un molde o asadera chica. Sobre esta masa se vuelcan las cebollas y se cubre con un batido hecho con 6 huevos, ½ litro de leche, ½ taza de queso rallado, sal, pimienta y unos trocitos de manteca. Va a horno regular hasta que la composición cuaje y se dore.

BUÑUELOS DE LECHUGA

6 lechugas tiernas se lavan, se escurren, se secan y se cortan finitas como tallarines. Aparte se pone, en un tazón, 2 tazas de harina cernida, 1 cucharada de aceite, 2 huevos, sal y pimienta a gusto y se une todo revolviendo con palita de madera, debe quedar como una crema no muy espesa. Se deja reposar un rato, se le incorporan las lechugas, se revuelven y por cucharadas se van echando en grasa o aceite caliente hasta que los buñuelos estén dorados.

BUDIN DE NARANJA

Se baten un poco, en un tazón 8 yemas y 6 claras juntas y se mezclan con un almíbar hecho con 1 ½ taza de azúcar y 1 taza de agua a un punto medio, es decir, que no esté muy espeso; luego se le agrega 1 vaso de jugo de naranjas o tangerinas. Se pasa todo por colador a la budinera que ha sido encaramelada de antemano y untado el caramelo con manteca. Se desmolda frío.

Isabel Moratorio.

Setiembre

JARDINERIA

Se va transformando en este mes la fisonomía de nuestro jardín que va adquiriendo nueva vida. El césped crecerá de aquí en adelante vigorosamente, por lo tanto deberá pasarse la máquina cortadora con frecuencia. En caso contrario el césped alto se cortará difícilmente con la máquina debiendo recurrirse a la guadaña cuyo manejo requiere cierta pericia.

Se puede comenzar la plantación temprana de tubérculos (mal llamados bulbos) de dalia. Antes de la plantación se hará la división de las cepas, con cuchillo afilado, dejando 1 a 2 bulbos bien formados para cada futura planta; dicha operación se hará teniendo cuidado de no dañar la parte del cuello donde están ubicadas las yemas. Al realizar la plantación se colocará el tutor con el objeto de no lastimar con un entutorado posterior los bulbos.

Los primeros días de este mes indican el último plazo para terminar la poda de los rosales y otras plantas. Se preparan y plantan estacas de rosal silvestre para injertar este año o el siguiente (de diciembre a abril).

Continúa la plantación de gladiolos, que se prolongará hasta octubre y durante el verano, con los bulbos que llegan del exterior (importados) que se adquieren en las casas del ramo. Los cultivos de gladiolos pueden abonarse con abonos completos NPK: 5-8-7 ó 4-12-4 a razón de 500 gramos cada 20 metros de surco, cuidando que el abono no toque directamente el bulbo.

Cada vez que se quiten las flores de un cantero y se prepare para recibir nuevas plantas convendrá abonar con estiércol fermentado, compost o guano.

Combátanse las hormigas como se indicó en el mes de febrero.

Las plantaciones de bulbos y siembras correspondientes a este mes son las siguientes:

Bulbos: Dalia y Gladiolos.

Flores: Alelí, Aliso, Amapola, Arvejilla, Aquilegia, Balsamina, Boca de sapo, Campánula, Clavelina, Coropsis, Cosmos, Celosía, Clarquia, Centaurea, Coleus, Digitalis, Escholzia, Espuela de caballero, Flox, Gipsofila, Girasol, Gonfrena, Lobelia, Lupino, Linaria, Portulaca, Petunia, Penstemon, Reina Margarita, Salvia, Statice, Taco de reina, Tagete y Zinnia.

RECETARIO DE COCINA

TORTILLA DE CHICHAROS O ARVEJAS

Se dora en la sartén ¼ kilo de tocino cortado en trocitos y se le agrega 1 cebolla bien picada. En este mojo se rehoga 1 taza de arvejas o chícharos ya cocidos. Se sazona con sal, pimienta y una cucharada de perejil picado. En un tazón se bate un poco 6 huevos y se le agregan los chícharos o arvejas anteriormente preparados.

Se echa en una sartén un poquito de aceite o grasa como para humedecerlo. Cuando esté caliente se vuelca todo lo preparado y se forma la tortilla.

ARROLLADO DE CARNE

En una sartén, con 4 cucharadas de aceite, se hace dorar una cebolla picada menuda, 1 cucharada de perejil picado. Se echa después ¾ kilo de carne picada finamente, se rehoga unos minutos revolviéndola y se le incorpora 3 cucharadas de agua y se sazona con sal y pimienta. Cuando se haya cocinado se retira del fuego y se le agrega 3 huevos duros picados, 8 aceitunas sin carozo también picadas y 2 cucharadas de pasas. Aparte se prepara la masa: en un tazón se echa, pasando por colador, 2 tazas de harina mezclada con una cucharadita de sal y 1 cucharada grande de polvo de hornear. Con un tenedor se le mezcla 2 cucharadas grandes de grasa o manteca y se une con agua fría, hasta formar una masa blanda. Se soba ligeramente y se estira fina. Sobre ella se vuelca el picadillo y rápidamente se arrolla, teniendo cuidado de cerrar bien los extremos del arrollado. Se coloca en una asadera enmantecada o aceitada y va a horno regular. Cuando empieza a dorar se pinta con un huevo ligeramente batido y se polvorea con azúcar.

Para este arrollado puede hacer el picadillo aprovechando restos de carne cocida procediendo en igual forma que con la carne cruda. Queda muy bien.

Isabel Moratorio.

Octubre

JARDINERIA

La brotación es intensa siendo éste un mes de gran actividad en el jardín; siembras, repiques, trasplantes, riegos, carpidas y limpiezas, pues junto con las flores vienen los yuyos y las plagas (insectos y hongos).

A principios de mes ya se pueden retirar de la cajonera las estacas de crisantemo, preparadas en julio y agosto. Dichas estacas que tendrán ahora buenas raíces irán a lugar definitivo, distanciadas 40 centímetros entre sí en filas separadas 70 centímetros.

Brotan las estacas de rosales que deben cuidarse con carpidas. Pueden multiplicarse rosales por acodo. Los rosales se tratarán con caldo bordelés al 1 ó 2 % durante este mes y los siguientes. El caldo bordelés que se vende también pronto para disolver en agua, se prepara disolviendo 2 Kg. de sulfato de cobre en 100 litros de agua, neutralizando luego con aproximadamente 2 Kg. de piedra de cal. También serán convenientes espolvoreos con azufre contra el oídio; este tratamiento se realizará por la mañana aprovechando días de poco viento. Será conveniente en todos los casos repetir las aplicaciones cada 12 ó 15 días.

Es un buen momento para fertilizar el césped a razón de 2 ó 3 Kg. de Salitre de Chile por cada 100 metros cuadrados de terreno, aplicando en 2 ó 3 veces, espaciadas 15 días cuando el pasto está seco. Luego se riega moderadamente. Este abonado se puede repetir cuando se note que el pasto amarillea.

Se continúa con la plantación de dalias en la forma indicada en el mes de setiembre.

Babosas y caracoles deben controlarse como se indica en el mes de diciembre. Las hormigas con Clordane al 1/2 a 2 % como se indicó en febrero. Si se ven bichos peludos o negros tan peligrosos para las plantas como para las personas, han de tratarse las plantitas con arseniato de plomo al 5 por mil.

Los bulbos a plantar y semillas a sembrar se indican a continuación.

Bulbos: Gladiolo y Dalia.

Flores: Alelí, Aliso, Aquilegia, Balsamina, Campánula, Clavelina, Coreopsis, Cosmos, Celosía, Cineraria, Centaurea, Clarquia, Digitalis, Espuela de caballero, Escholzia, Flox, Gipsofila, Gonfrena, Lino, Lobelia, Linaria, Lupino, Miosotis, Penstemon, Reina Margarita, Taco de reina, Tagete y Zinnia.

RECETARIO DE COCINA

LENGUA EN SALSA MORENA

Una lengua se lava bien y se pone a hervir en agua durante 10 minutos, para poderle quitar bien la piel.

Una vez quitada la piel se pone a cocinar en abundante agua, con sal, pimienta, 1 cebolla, 1 hoja de laurel, 1 ramito de perejil y 1 zanahoria, hasta que esté bien tierna, lo menos una hora. Mientras se prepara la siguiente salsa: se doran en el horno o en la sartén 2 cucharadas grandes de harina hasta que tenga un color caramelo. En tanto se dora en 3 cucharadas de aceite o grasa, 1 cebolla finamente picada. Cuando ésta esté cocida se le agrega la harina tostada y se revuelve bien, para que no forme grumos junto con una taza de caldo en que se cocinó la lengua, 1 vaso de vino seco, 1 cucharada de hongos remojados y picados y por último la lengua cortada en rebanadas finas y 8 aceitunas. Se sazona a gusto y se deja ¼ de hora más a fuego suave.

FLAN DE CHOCOLATE

En primer término se prepara la budinera. Para esto se pone al fuego, en una cacerolita, 1 taza de azúcar, ½ taza de agua y 1 cucharada de vinagre hasta que tome punto de caramelo evitando que quede de color oscuro. Con este caramelo se baña la budinera, haciéndola girar para que quede bien acaramelada. Mientras se prepara la budinera se hace hervir en una cacerola 1 ½ litros de leche con 3 barritas de chocolate y vainilla y ½ taza de azúcar, hasta que se reduzca a la mitad. En un tazón se unen 6 yemas con 4 claras batiéndolas ligeramente. Se vierte el chocolate tibio sobre los huevos, revolviendo suavemente. Se cuela y se vuelca en la budinera enmantecando antes el caramelo. Va al horno, sin tapar, al baño de María por espacio de 45 minutos. Se desmolda frío.

Isabel Moratorio.

Noviembre

JARDINERIA

Entramos en plena primavera: comienza el mejor momento para los jardines. La floración es intensa y los trabajos también lo son. Se trasplantan todas las plantitas que florecerán en verano. Los riegos y carpidas se alternarán con frecuencia. Los setos deberán cortarse regularmente lo mismo que el césped. Este último podrá abonarse como se indicó el mes anterior, cubriéndolo además ligeramente con tierra finamente desmenuzada ya que los intensos riegos que vendrán lavan mucho la tierra.

Se continúa con la plantación de bulbos de dalia. Los bulbos plantados durante los meses anteriores habrán brotado. Entonces dejaremos sólo 2 a 3 tallos por planta suprimiendo los restantes. La dalia es una planta que debe ser regada abundantemente para que produzca como puede hacerlo.

Se desbrotan las estacas de rosal que se preparan así para injertar el mes que viene a yema despierta. Es un buen momento también para multiplicar rosales de acodo.

A fin de mes ya se pueden despuntar las plantas de crisantemo cortándolas a 20 ó 25 centímetros del suelo para que ramifiquen convenientemente. Las plantitas de crisantemo de ahora en adelante (si se trata de variedades altas, de flor grande) deben ser entutoradas.

Los rosales y otras plantas susceptibles a viruelas, tizón, antracnosis, podredumbre de los pimpollos, quemaduras, etc., se tratarán con caldo bordelés como se indicó el mes anterior, en dosis de 1 a 2 %.

Aplicaciones de arseniato de plomo al 5 por mil se harán si se notan hojas comidas por larvas, repitiendo el tratamiento a los 15 días; DDT y gammexane al 5 % suelen ser también eficaces.

Los almácigos y siembras se harán de aquí en adelante protegiéndolos con esteras de los rayos solares intensos.

Los bulbos a plantar y las flores a sembrar se indican a continuación:

Bulbos: Gladiolo y Dalia.

Flores: Alelí, Aliso, Aquilagia, Balsamina, Campánula, Clavelina, Coreopsis, Cosmos, Celosía, Centaurea, Digitalis, Espuela de caballero, Flox, Gaillardia, Lobelia, Miosotis, Penstemon, Portulaca, Reina Margarita, Salvia, Statice, Taco de reina, Tagete y Zinnia.

RECETARIO DE COCINA

MASITAS SECAS PARA CONSERVAR

Se pone en la mesa 200 gramos de harina mezclada con una cucharadita de polvo de hornear y pasada por tamiz. Se hace un hoyo en el centro y se pone en él 3 yemas, 2 cucharaditas de azúcar, ralladura de limón. Se forma la masa tomando con las yemas de los dedos, los ingredientes del centro uniéndolos con 50 gramos de manteca, se forma un bollo y se tapa, dejándola descansar 15 minutos. Se estira sobre la mesa enharinada dejándola de medio centímetro de espesor. Se cortan con el molde que guste y se colocan en la tartera. Van a horno caliente. Cuando estén bien frías se guardan en latas que deben quedar bien cerradas.

Con esta misma masa pueden hacerse distintas variantes. Pueden formarse, con las manos, bollitos que se aplastan un poco y se les coloca encima ½ nuez. También pueden unirse de a dos con mermelada o dulce de leche, etc.

PIERNA DE CORDERO O CAPON A LA CACEROLA

Se le quita el hueso a la pierna y se rocía por el interior y por fuera con 2 vasos de vino blanco y limón y se deja así un par de horas. Se sazona con sal y pimienta y se pasa de los dos lados por harina.

Se hace dorar en grasa o aceite caliente. Una vez dorada se le agrega una taza de caldo. Se tapa bien y se deja cocinar lentamente durante 2 horas, dándola vuelta de cuando en cuando.

Se retira la carne, una vez cocida, y se espesa en la misma cacerola el jugo agregándole 2 cucharadas de harina; además se le agrega 1 cucharada de vinagre o 2 de vino seco. Con esta crema luego que ha hervido diez minutos se cubre la pierna al momento de servirla.

Isabel Moratorio.

Diciembre

JARDINERIA

En este mes empiezan los calores intensos. Los riegos serán en consecuencia abundantes, seguidos de carpidas que ayudan a mantener el agua en el suelo. Las siembras y plantaciones deberán protegerse de los rayos solares fuertes. Los trasplantes se harán de preferencia en horas de la tarde eligiendo en lo posible días nublados. Se cosechará semilla de las plantas cuya floración termina. Las siembras que se realicen directamente en el sitio definitivo darán flor en el otoño lo que es muy deseable.

Se comienzan a sacar de la tierra los bulbos de jacinto, tulipanes, narcisos, etc. También se comenzarán a sacar las marimoñas secas (ver mes de enero).

Convendrá plantar las últimas dalias. Las dalias en crecimiento se atarán a los tutores y los pimpollos se pinzarán dejando por tallo el botón central y suprimiendo los dos axilares en las variedades de flor grande.

Se realizarán ahora y durante el mes siguiente las últimas plantaciones de gladiolos generalmente con bulbos importados. Estos gladiolos nos darán flor en marzo.

Se pueden injertar rosales a ojo despierto sobre estacas de rosa silvestre (canina generalmente). Continúan los cuidados de los rosales florecidos o en floración suprimiendo los chupones que parten del porta injerto o del propio injerto. Las flores secas se cortarán evitando que semillen

En este mes se podrá abonar con abono mineral como se indicó en meses anteriores, siendo este abonado más provechoso si se aplica también abono orgánico (compost, estiércol, etc.) aproximadamente 6 kg. por metro cuadrado.

Las babosas y caracoles tan perjudiciales pueden combatirse eficazmente con productos que se adquieren en las casas del ramo y que consisten en afrechos envenenados con arseniato de calcio y metaldehido.

El DDT mojable (aproximadamente 200 gramos cada 100 litros de agua) es eficaz contra muchos pulgones, gorgojos, etc., puede aplicarse sin peligro de dañar las plantas al igual que el gammexane generalmente en forma de polvo al 5 % (se sustituyen así parcialmente los tratamientos con sulfato de nicotina, solución al 2 por mil y el extracto del tabaco, solución al 1 %).

Se realizará la plantación de bulbos y la siembra de semillas que a continuación se detallan:

Bulbos: Dalias y Gladiolos.

Flores: Alelí, Brinco, Boca de sapo, Campánula, Clavelina, Coreopsis, Cosmos, Centaurea, Celosía, Cineraria, Digitalis, Espuela de caballero, Flox, Gaillardia, Gipsofila, Gonfrena, Lobelia, Linaria, Petunia, Pensamiento, Reina Margarita, Salvia, Statice, Taco de reina, Tagete y Zinnia.

RECETARIO DE COCINA

El que figura en este mes y en los precedentes fué preparado por la Srta. ISABEL MORATORIO, Profesora de la Universidad del Trabajo.

PAVITA RELLENA FRIA

Se limpia y se lava bien la pavita y se seca. Se sazona con sal y pimienta y se rocía con vino seco. Se deja reposar.

En tanto se prepara el relleno como sigue: se dora en 3 cucharadas de aceite o manteca 1 cebolla bien picada, cuando se haya cocinado se le incorpora ½ kilo de carne de cerdo o ternera picada, bien deshecha junto con un trozo de tocino también picado. Luego de rehogada la carne se retira del fuego y se mezcla con la miga de pan remojada en leche y que queda como papilla, una manzana deliciosa, pelada y cortada en rodajas finas, 4 huevos y 2 yemas unidos uno a uno y 2 cucharadas grandes de manteca o grasa de cerdo. Se condimenta con sal, pimienta y nuez moscada. Una vez bien unido todo se rellena con esto la pavita. En la pechuga se colocan 2 manzanas peladas y pasadas por azúcar. Se unta por fuera la pavita con manteca o grasa y se envuelve en papel grueso. Se coloca en la asadera con un poco de aceite y va a horno regular durante 2 horas, lo menos. De cuando en cuando se humedece el papel con el mismo jugo.

Isabel Moratorio.

Conocimientos Climatológicos Especulativos de Carácter Universalizable

Ventajosas aplicaciones en los medios rurales

por el PROF. JOSÉ MARÍA BERGEIRO
Jefe Inspector del Servicio Meteorológico

ANTE el sugestivo título adoptado, debemos declarar previamente, que lejos de inspirarnos en propósitos "impresionistas", nos anima la intención de hacer divulgables, conocimientos de sumo interés práctico y especulativo, que en efecto, pueden ser aplicados provechosamente, por el ruralismo de los países limítrofes, e incluso, universalmente.

No aludimos — como pudiera suponerse fundadamente — al vasto acervo de "experiencia popular" tan profusamente difundida, al que lejos de menospreciarle, siempre le hemos defendido (consultar nuestra obrita "Los proverbios meteorológicos"). Por lo cual, como inexcusable introducción, corresponde aclarar que al establecer la "motivación" del epígrafe, es propósito el referirnos — como se expresa — al carácter universalizable que asumen dos tesis originales del suscrito — "*Instante* medio climatológico diario" y "Concepto interdiurno" —, bajo el aspecto de insospechada trascendencia, que justamente se anuncia.

HORAS DEL "INSTANTE MEDIO" CLIMATOLOGICO DIARIO
Tesis de José María Bergeiro actualizada con período 1901-52

MESES		Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Setiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre
MAÑANA	Al comienzo	841	847	857	912	925	943	958	945	910	843	832	830
	Medio día	845	848	905	915	930	950	1049	930	905	838	830	833
	Al finalizar	847	851	907	920	936	954	957	927	855	835	830	835
	Tolerancia en ± minutos	10	10	15	15	15	15	20	15	12	11	10	10
TARDE	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
	Tolerancia en ± minutos	18	20	20	22	25	30	30	30	30	20	18	15

En efecto: resulta que, después de haberse analizado exhaustivamente, cuanto representan las mismas en provecho de nuestra campaña, ahora, luego de someterles a una investigación de carácter internacional, hemos arribado a la sorprendente deducción adelantada tan lacónicamente. En consecuencia, tal como lo expresamos en comienzo, los fundamentos y "conclusiones" — o reglas prácticas — que emanan de dichas tesis, pueden hacerse extensivas sin limitación de fronteras, a pesar de las variadas condiciones climáticas que esta amplitud geográfica implica.

Siendo que — por razones obvias —, se deben relegar muchos detalles, para su exposición en otras palestras específicamente técnicas (consultar nuestra obra "Apuntes de climatología y estadigrafía"), sólo nos limitaremos al presente, a expresar que con la base de estadísticas correspondientes a muy opuestas latitudes (en la Argentina,

Salta 25° latitud Sur y Comodoro Rivadavia 46° Sur; en Europa, Paris 49° latitud Norte) se procedió a estudiar el comportamiento horario normal, aplicando la tesis de referencia. El resultado — como decíamos — fué la constatación de que las mismas determinaciones, establecidas inicialmente para el Uruguay, son también extensivas mundialmente, al igual que

Modalidades climatológicas interdiurnas en Montevideo.- [illegible]												
	ENERO	FEBRE.	MARZ.	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOS.	SETIEM.	OCTUB.	NOVIE.	DICIEM.
Período "uniforme" del día con temperatura más "elevada".-												
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Temperatura	25.9	25.4	23.8	23.4	17.3	14.5	13.4	14.3	15.9	18.3	21.7	24.3
Humedad %	54	57	63	63	66	71	71	66	66	68	57	55
[illegible]	13.5	13.8	13.1	11.3	9.8	8.5	6.1	7.9	8.8	9.6	10.9	13.4
Período "uniforme" del día con temperatura más "baja".-												
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Temperatura	18.8	19.5	17.4	14.6	11.9	9.4	8.8	8.8	13.5	13.4	14.5	17.4
Humedad %	81	85	88	86	87	88	88	87	86	84	84	80
[illegible]	13.9	13.4	14.4	15.6	9.1	7.8	7.4	7.3	8.8	9.3	13.1	11.9
[illegible]												
Temperatura	+7.1	+5.6	+6.4	+5.8	+5.4	+4.6	+4.6	+5.8	+5.4	+6.9	+7.3	+6.9
Humedad %	-27	-28	-25	-23	-19	-17	-17	-21	-20	-16	-27	-25
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]												

sus aplicaciones de interés ruralista y popular, de que nos ocuparemos.

Pues bien: comenzando por cuanto concierne a la primera de las tesis mencionadas — "Instante medio climatológico diurno" —, en virtud de que son más divulgables y provechosas, las aplicaciones a que faculta su conocimiento, presentaremos seguidamente, algunos problemas en que nuestras investigaciones han demostrado su eficacia.

Cómo deducir perspectivas térmicas. — Para cada mes, practicando una observación a las horas prefijadas en cuadro que ilustra estas líneas, con un simple termómetro agitado al exterior durante unos minutos en "forma pendular" (hacia adelante y hacia atrás), se aplican las siguientes *Reglas interpretativas.*

Si llamamos *tendencia* al resultado del cotejo de las susodichas observaciones, podemos formular las siguientes *reglas* de aplicación práctica, que asumirán mayor significación, cuanto más pronunciada sea la discrepancia:

1º) Si la comparación entre las dos observaciones, revela mayor valor en la tarde, interpretaremos que se está manifestando el incremento de una corriente de aire cálido; anuncio de que al día siguiente — salvo caso de mal tiempo inmediato — es muy probable que reine *temperatura elevada.*

2º) Por el contrario, si se evidencia en la tarde temperatura menor que en la mañana, será prueba de que comienza a reinar una corriente de aire frío, que provocará *descenso térmico al día siguiente.*

3º) La prolongación durante más de dos días, en el sentido de valores crecientes hacia la tarde — pronunciadamente — puede indicarnos presagio de *mal tiempo continuado con lluvias.*

Ante el interés de pronosticar heladas. — Aunque remitiendo para mayor amplitud al respecto, a un trabajo nuestro (Almanaque Banco de Seguros para 1955), extraemos del mismo, la conclusión fundamental establecida, lo cual permite adoptar adecuadas medidas de "protección", en huerta y frutales.

Cuando entre las dos observaciones practicadas de acuerdo a nuestra tesis, se manifiesta notable descenso hacia la tarde, acusando la segunda observación, valores entre ocho a diez grados, siempre que el cielo se mantenga despejado (o con escasa nubosidad), reinando viento débil, la helada es casi segura.

* * *

Pasaremos ahora, a ocuparnos muy someramente, de la otra tesis que denomináramos *Concepto interdiurno*, por referirse a la reclamación de que en los estudios de la materia, se dispense mayor atención, al método y criterio que preconizamos, en cuanto a la cabal individualización climatológica del *día civil.*

Recordando que la misma, también participa de la prerrogativa de posible universalización — en cuanto a los períodos establecidos —, reconocemos no obstante, que respecto al aprovechamiento popular, su aplicación es más restringida.

Se trata — en síntesis — de la identificación de *fases térmicas netamente opuestas*, que habitualmente caracterizan al día. Período cálido uniforme, en contraposición con otro período interfasial de fresco prolongado.

En el cuadro que también ilustra estas líneas, se exponen los valores medios de temperatura calculados para Montevideo; pero, para hacer extensivo dicho conocimiento a todo el país, basta recurrir a nuestras determinaciones de "Características Regionales" (se halla en otra parte de este Almanaque), aplicando las propias diferencias que acusa con la zona Sur, el lugar donde se hallare el interesado.

Limpiador de pelusa para géneros



Se improvisa envolviendo cinta adhesiva, con el lado pegajoso hacia afuera, en un rodillo con mango de alambre.

★

Necesaria divulgación de la ASTRONOMIA

por JOSÉ MARÍA BERGEIRO



DENTRO del grandioso panorama que ofrecen las *Ciencias*, es fácilmente demostrable, que las más cautivante y grandiosa, es la *Astronomía* (sin desmedro de su hermana menor, la *Meteorología*).

Su *libro natural*, se abre especialmente en la noche, desplegando nutridas páginas, propicias tanto para la fantasía, como para sugerir las más profundas reflexiones; sin que se descarten muchas deducciones de aplicación práctica.

Es entonces, que en medio de las miradas de *ojos rutilantes del Infinito*, se nos habla elocuentemente de otros mundos lejanos, que ostentan tan variados volúmenes, como diversas son realmente sus condiciones y distancias.

Ante esta simple presentación del motivo de tan seductor estudio, sólo es atribuíble a ignorancia, — o desconocimiento inconcebible de su trascendencia — que los hombres, unánimemente, no le concedan mayor atención. Pues en efecto, en lo que respecta a nuestra experiencia personal, jamás hemos abordado algo referente a este motivo, que no mantuviera totalmente suspenso del mismo, el máximo espíritu de curiosidad.

Lo que ocurre — según nuestro criterio — es que se encara la posibilidad de este conocimiento, sólo en dos posiciones unilaterales. Una, radica en la enseñanza sistemática, friamente impartida, sin que permita suscitar la atracción de referencia (...ejemplo, los estudiantes...). La otra posición, a la que llamaríamos "masiva" — por tratarse del pueblo en general — supone que la Astronomía es inaccesible y compleja.

Es frente a estas dos actividades tan opuestas — como similares en su resultado de indiferencia — que se impone el enfoque de *acción divulgadora*, que desde hace años venimos desarrollando.

Respondiendo a este propósito — justamente — cada año ofrecemos mediante este encomiable *Almanaque*, los datos correspondientes a los planetas visibles a simple vista.

Decíamos en ocasión pasada, que desde las más remotas épocas, siempre ha sido mundialmente tradicional en los ambientes ruralistas, el dispensar atención a las curiosidades del cielo astronómico; circunstancia fácilmente explicable, si consideramos que la amplitud de horizontes y la mejor visibilidad (transparencia del aire), como asimismo la mayor oscuridad nocturna, se suman propiciamente, para suscitar esta noble contemplación.

Concretando nuestro presente interés, corresponde manifestar en primer término, que los cuadros ilustrativos de esta nota — calculados en rigor para Montevideo, pero extensivos prácticamente a todo el Uruguay —, permiten dos aplicaciones igualmente útiles: el *reconocimiento de los planetas* y la

determinación del meridiano, o Norte del lugar.

Para lograr el primer enunciado — identificación de los planetas — basta consultar en el mismo, la hora de "*salida*" y "*puesta*", en el mes en curso; debiendo explorar luego — respectivamente — hacia los horizontes Este u Oeste, en busca de un astro que no registre escintilación o "parpadeo", que es la condición capaz de diferenciarle de las estrellas.

Para el segundo objetivo — determinar el "*Norte*" del lugar —, consultar en el cuadro la hora de "*tránsito*" de los planetas, o sea su *pasaje por el meridiano;* luego, haciendo "blanco" del que mejor nos acomode en la época, visualizarlo en el instante establecido. Si queremos trazar una línea en dirección *Norte a Sur*, hacer una marcación donde estamos ubicados, localizando posteriormente, algo que en el panorama se destaque hacia aquella dirección.

Finalmente se aclara, que conjuntamente con una breve "*monografía de los planetas*", intercalamos un cuadro especial, referente a *Venus*. En el mismo la señalación "*M*" indica que es visible de mañana; por el contrario, la "*T*" informa que es visible de tarde, luego del ocaso solar.

Visibilidad de "Venus" (día 15 [illegible]) en el curso de los años que se consignan:

Años	1953			1954			1955			1956			1957			1958			1959			1960			1961			1962		
Datos / Meses	[illegible]																													
ENERO	T	43	45	—	—	—	M	55	46	T	18	32	M	26	23	T	57	18	T	37	29	M	52	40	T	41	46	M	35	5
FEBRERO	T	55	46	—	—	—	M	43	43	T	35	36	M	36	15	M	49	55	T	30	34	M	33	35	T	55	46	—	—	—
MARZO	T	62	34	T	55	10	M	34	41	T	35	44	M	55	7	M	41	45	T	34	41	M	26	22	T	52	34	T	35	11
ABRIL	—	—	—	T	36	18	M	35	36	T	52	44	—	—	—	M	47	46	T	43	45	M	36	17	M	—	8	T	36	13
MAYO	M	63	36	T	56	27	M	27	29	T	43	42	T	35	8	M	37	43	T	55	45	M	36	10	M	43	39	T	36	25
JUNIO	M	33	46	T	18	32	M	56	51	T	37	18	T	36	15	M	32	59	T	36	31	—	—	—	M	35	46	T	27	34
JULIO	M	40	45	T	35	38	M	56	14	M	56	31	T	16	55	M	27	29	M	15	35	T	35	7	M	34	44	T	34	41
AGOSTO	M	34	45	T	40	45	—	—	—	M	57	46	T	38	31	M	85	53	M	63	48	T	56	15	M	38	39	T	43	46
SETIEMB.	M	30	34	T	52	44	—	—	—	M	41	45	T	38	36	M	36	15	M	44	46	T	36	22	M	32	37	T	55	46
OCTUBRE	M	27	28	T	62	34	T	65	10	M	34	41	T	38	44	M	55	7	M	38	43	T	37	31	M	37	25	T	62	36
NOVIEM.	M	34	18	—	—	—	T	36	18	M	30	34	T	51	44	—	—	—	M	38	40	T	31	34	M	36	13	—	—	—
DICIEMB.	M	23	10	M	52	36	T	56	55	M	37	29	T	43	48	T	35	8	M	38	34	T	36	41	M	35	9	M	42	33

M = mañana. T = tarde. [illegible]

MONOGRAFIA RESPECTO A LOS PLANETAS VISIBLES A SIMPLE VISTA

Venus. — Este planeta es el llamado "Lucero", estrella del pastor, etc., dado que según la época del año, se nos hace visible durante tres o cuatro horas antes de salir el Sol; como asimismo se prolonga su presencia en el ocaso, durante el mismo tiempo.

Su volumen es casi como el de la Tierra, pero le vemos con una disminución angular que varía entre unas 29 a 180 veces menor que el diámetro aparente, lunar; no obstante lo cual, su brillo suele alcanzar al equivalente de 120 estrellas de las más resplandecientes a nuestra vista.

Dista de nosotros — según época — entre 38 a 258 millones de kilómetros, cumpliendo la vuelta alrededor del Sol, en 225 días terrestres, o sea unos siete meses.

Tiene atmósfera muy densa y su cielo se ve siempre cubierto por espesas nubes, que impiden observar la superficie.

Recibe el doble de calor y luz, que



"Jura de la Constitución" 18 de Julio de 1830

nosotros, observándose el Sol desde allí, casi una vez y media mayor que desde la Tierra (o sea aproximadamente 3/4 de grado, en medida angular).

* * *

Marte. — Se nos presenta de color rojizo; tiene atmósfera y se comprueban fenómenos meteorológicos análogos a los terrestres. Agua; nubes; casquetes polares de hielo, que cambian de extensión según las estaciones extremas correspondientes a cada hemisferio, que son más pronunciadas que nuestros inviernos y veranos. Se supone que en su superficie reina una temperatura media análoga a la de la Tierra.

Su volumen es unas seis veces menor que el terrestre, variando su distancia a nosotros entre 54 a 398 millones de kilómetros. El año, allí, es casi el doble del nuestro (687 días terrestres); en cambio el día es igual.

Se han observado montañas muy elevadas (como el Himalaya terrestre), sospechándose con fundamento, que exista vegetación que cambia el panorama según las estaciones. Tiene dos satélites — o lunas — pero el calor y luz solar, es casi la mitad del que llega a la Tierra.

* * *

Júpiter. — Es el gigante del Sistema: 1295 veces mayor que la Tierra. Dista de nosotros — término medio — unos 780 millones de kilómetros, demorando doce años terrestres, en cumplir la vuelta alrededor del Sol. En cambio gira muy rápido sobre sí mismo, siendo el día "joviano" de unas 10 horas nuestras. Tiene once satélites, algunos hasta siete veces mayores que nuestra Luna, que se alternan alumbrando aquellas breves noches...; pero el Sol se observa desde allí, cinco veces menor.

En virtud de la reducida inclinación de su "eje" de giro — con respecto al plano orbital — reina una primavera eterna. Tiene atmósfera muy densa, en que surcan grandes nubes.

* * *

Saturno. — Se halla — término medio — a unos 1434 millones de kilómetros de la Tierra, siendo 745 veces mayor que nuestro mundo. Describe su órbita — o vuelta alrededor del Sol — en veintinueve años y medio terrestres (29 1/2).

Tiene diez satélites, algunos de volumen varias veces superiores a nuestra Luna. Además, posee una serie de tres anillos concéntricos, que girando en el mismo plano ecuatorial del planeta, están compuestos de infinidad de pequeños cuerpos — cual minúsculos e innumerables satélites — que en razón de la enorme distancia, nos dan la sensación de una masa unida, aún a la visión telescópica.

De manera que, aunque en virtud de su distancia al Sol — que aparece allí nueve veces menor —, sólo recibe la centésima parte del calor y luz — por unidad de superficie — con respecto a la recibida por nosotros, en sustitución, tiene el reflejo de todas esas luminarias.

Se supone con fundamento, que se trata de un mundo en formación, cuya superficie se halla en estado pastoso; es decir, sin corteza sólida.

* * *

Nota. — La cifra 55 grados, se refiere a la posición del *Ecuador Celeste*, desde la latitud de Montevideo; para el extremo norte del país, dicha constante es 60 grados.

DATOS ASTRONOMICOS PARA EL AÑO 1956 (Montevideo). Cálculos por José Mª Bergeiro

	Fecha	VENUS				MARTE				JUPITER				SATURNO			
		Hora de Salida	Pasaje Meridiano		Hora de Puesta	Hora de Salida	Pasaje Meridiano		Hora de Puesta	Hora de Salida	Pasaje Meridiano		Hora de Puesta	Hora de Salida	Pasaje Meridiano		Hora de Puesta
			A la hora	Altura sobre el horizonte			A la hora	Altura sobre el horizonte			A la hora	Altura sobre el horizonte			A la hora	Altura sobre el horizonte	
Enero	1º	7.54	14.54	74°	21.54	2.28	9.21	72°	16.14	22.49	4.19	43°	9.49	2.56	9.53	73°	16.50
	15	8.23	15.08	69°	21.53	2.01	9.04	75°	16.07	21.50	3.20	43°	8.50	2.06	9.03	73°	16.00
Febrero	1º	8.59	15.19	61°	21.39	1.39	8.45	76°	15.51	20.40	2.07	42°	7.34	1.05	8.02	73°	14.59
	15	9.25	15.23	54°	21.21	1.11	8.27	78°	15.43	19.40	1.04	41°	6.28	0.12	7.09	73°	14.06
Marzo	1º	9.52	15.32	46°	21.12	0.59	8.15	78°	15.31	18.37	0.01	41°	5.25	23.19	6.16	73°	13.13
	15	10.16	15.37	40°	20.58	0.44	8.00	78°	15.16	17.39	23.00	40°	4.21	22.24	5.21	73°	12.18
Abril	1º	10.46	15.44	33°	20.42	0.30	7.41	77°	14.52	16.27	21.48	40°	3.09	21.16	4.13	73°	11.10
	15	11.03	15.49	29°	20.35	0.18	7.24	76°	14.30	15.31	20.52	40°	2.13	20.29	3.26	73°	10.23
Mayo	1º	11.05	15.48	28°	20.31	0.04	7.04	74°	14.04	14.29	19.50	40°	1.11	19.12	2.09	73°	9.06
	15	10.52	15.35	28°	20.18	23.51	6.44	72°	13.37	13.37	18.58	40°	0.19	18.13	1.10	73°	8.07
Junio	1º	10.00	14.49	30°	19.38	23.32	6.17	69°	13.02	12.33	17.57	41°	23.21	17.00	23.57	73°	6.54
	15	8.39	13.37	33°	18.35	23.13	5.52	67°	12.31	11.40	17.09	41°	22.28	16.00	22.57	73°	5.54

DATOS ASTRONOMICOS PARA EL AÑO 1956 (Montevideo).

Cálculos por José Mª Bergeiro

	Fecha	VENUS				MARTE				JUPITER				SATURNO			
		Hora de Salida	PASAJE MERIDIANO		Hora de Puesta	Hora de Salida	PASAJE MERIDIANO		Hora de Puesta	Hora de Salida	PASAJE MERIDIANO		Hora de Puesta	Hora de Salida	PASAJE MERIDIANO		Hora de Puesta
			A la hora	Altura sobre el horizonte.			A la hora	Altura sobre el horizonte			A la hora	Altura sobre el horizonte.			A la hora	Altura sobre el horizonte	
Julio	1º	6.43	11.52	36°	17.01	22.45	5.17	65°	11.49	10.46	16.16	43°	21.46	14.58	21.51	72°	4.44
	15	5.32	10.44	37°	15.56	22.17	4.43	63°	11.09	10.00	15.30	43°	21.00	14.01	20.54	72°	3.47
Agosto	1º	4.48	10.00	37°	15.12	21.26	3.52	63°	10.18	9.03	14.36	44°	20.09	12.53	19.46	72°	2.39
	15	4.36	9.45	36°	14.54	20.33	2.59	63°	9.25	8.16	13.52	45°	19.28	11.59	18.52	72°	1.45
Setbre.	1º	4.32	9.41	36°	14.50	19.14	1.43	64°	8.12	7.17	12.59	47°	18.41	10.50	17.47	73°	0.44
	15	4.32	9.47	38°	15.02	18.01	0.33	65°	7.05	6.30	12.15	48°	18.00	9.59	16.56	73°	23.53
Octbre.	1º	4.27	9.54	42°	15.21	16.40	23.16	66°	5.52	5.37	11.25	49°	17.13	9.01	15.58	73°	22.55
	15	4.18	10.00	47°	15.42	15.47	22.16	64°	4.45	4.50	10.40	50°	16.30	8.10	15.07	73°	22.04
Novbre.	1º	4.12	10.10	54°	16.08	14.56	21.19	62°	3.42	3.50	9.45	52°	15.40	7.08	14.08	74°	21.08
	15	3.58	10.16	60°	16.34	14.20	20.38	60°	2.56	3.02	8.59	53°	14.56	6.19	13.19	74°	20.19
Dicbre.	1º	3.48	10.27	67°	17.06	13.52	19.59	56°	2.06	1.48	7.45	53°	13.42	5.01	12.04	75°	19.07
	15	3.48	10.41	72°	17.34	13.32	19.29	53°	1.26	1.17	7.15	54	13.13	4.33	11.36	75°	18.39

Condiciones Meteorológicas Normales

LA DIVISION ZONAL CLIMATO - GEOGRAFICA DEL URUGUAY

por José María Bergeiro



Estación del año: VERANO
(Diciembre, Enero y Febrero)

	Temperatura media	*Total medio de lluvia m/n.*
Zona Norte	24°7	295.
" Noreste ...	23°8	251.
" Central ...	23°7	240.
" Platense ..	22°5	215.
" Oceánica ..	22°5	228.

Estación del año: INVIERNO
(Junio, Julio y Agosto)

	Temperatura media	*Total medio de lluvia m/n.*
Zona Norte	12°4	258.
" Noreste ...	11°7	302.
" Central ...	11°4	245.
" Platense ..	10°7	234.
" Oceánica ..	11°2	265.

Estación del año: OTOÑO
(Marzo, Abril y Mayo)

	Temperatura media	*Total medio de lluvia m/n.*
Zona Norte	18°6	366.
" Noreste ...	18°1	310.
" Central ...	17°4	303.
" Platense ..	17°2	274.
" Oceánica ..	17°3	283.

Estación del año: PRIMAVERA
(Setiembre, Octubre y Noviembre)

	Temperatura media	*Total medio de lluvia m/n.*
Zona Norte	18°3	274.
" Noreste ...	17°4	247.
" Central ...	17°2	246.
" Platense ..	15°7	226.
" Oceánica ..	16°2	226.

Ventajoso Instrumento Meteorológico para los Establecimientos Ruralistas

★ *por el Prof. JOSE MARIA BERGEIRO* ★

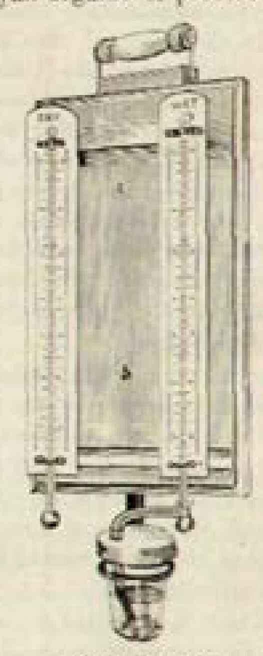
★

DESDE que el suscrito presidiera la Sociedad Meteorológica del Instituto de Estudios Superiores (de la cual fuera fundador con el extinto Prof. Luis Morandi), imprimió una orientación de neta proyección en interés de las industrias madres, a toda dicha organización idealista; debiendo congratularse de que su sucesor el Prof. Néstor A. Piriz, continúe tal "enfoque".

Sin querer continuar en la senda narrativa a que conduciría la breve introducción de esta nota, permítasenos tan sólo consignar, que tal propósito impuso al autor, estructurar toda una programación en base a investigaciones propias: concepción de *modelos de instrumentos, diseños de planillas, Cursos por correspondencia*, etc., de todo lo cual se ha informado en sucesivos *Almanaques* anteriores.

Al presente, considerando que tanto esfuerzo habrá abierto brecha... forjando inquietudes y "surcado" ambiente propicio, he propuesto a mi sucesor, se emprenda otra campaña: propagación de un aparato clásico y mundialmente adoptado, que permite su amplia divulgación, pasando a enriquecer las posibilidades del ruralismo, en tal sentido.

Se trata del *psicrómetro* llamado de August, al que hemos dispuesto en la forma que ilustra el grabado, para facilitar su adopción. Con lo cual, quienes hayan seguido el proceso de nues-



PSICROMETRO

Para observar este instrumento, previamente debe vigilarse no falte agua en el vaso anexo; luego, tomándolo de la manija movible se ubica el observador a la sombra (bajo un árbol, por ejemplo), pero donde circule libremente el aire, comenzando a practicar un balanceo pendular hacia adelante y hacia atrás, acompasadamente, describiendo una semicircunferencia, con el brazo extendido. A los tres minutos, se puede considerar puesto en ambiente, practicándose la lectura.

Mientras no se usa, se tiene colgado de la propia manija, en sitio seguro, preferiblemente donde se mantenga en condiciones ambiente próximas a las del exterior.

tras proconizaciones, pueden dotar — casera y sencillamente — *a sus establecimientos*, de todo un plantel de "medios" para pulsar, contralorear y hasta conocer con anticipación las variantes atmosféricas (pronóstico).

Qué es el psicrómetro y su interpretación. — Con dos termómetros simples (escala centígrada), fijados en una tablita fina, a la que se adapta una manija, tenemos los únicos requerimientos de un aparato cuyas aplicaciones prácticas resultan inestimables.

Uno de los termómetros acusará la temperatura del aire: el otro con el bulbo levemente humecido (mediante una delgada mecha de gasa o muselina, que le transporta agua, desde un vaso ubicado tal como lo indica el grabado), hace que la evaporación denuncie una diferencia entre las lecturas de ambos termómetros, que será inversamente proporcional el grado de humedad siempre existente en el aire, aunque en muy variables magnitudes.

Lo que interesa — omitiendo otras explicaciones técnicas — es que al imprimir a dicho aparato, un movimiento pendular (hacia adelante y para atrás) durante unos tres minutos, al exterior, donde circule libremente el aire, basta para practicar luego, una rápida lectura de ambos termómetros.

Para deducir la humedad, se recurre al ábaco (o diagrama especial) que ilustra estas líneas. En el mismo, punteamos donde se halla — arriba — la temperatura observada en el *termómetro seco:* inmediatamente hacemos lo propio al costado izquierdo, donde corresponde la lectura del *termómetro húmedo.* Prolongando dichas líneas hacia el interior, notamos que se "cruzan": *allí,* tomar nota de la cifra que tiene *el trazo grueso* más próximo, será el grado de *humedad relativa.*

Se entiende por humedad relativa, a la relación porcentual entre la cantidad *de vapor acuoso existente en el aire,* comparado con el máximo que pudiera contener a la temperatura reinante.

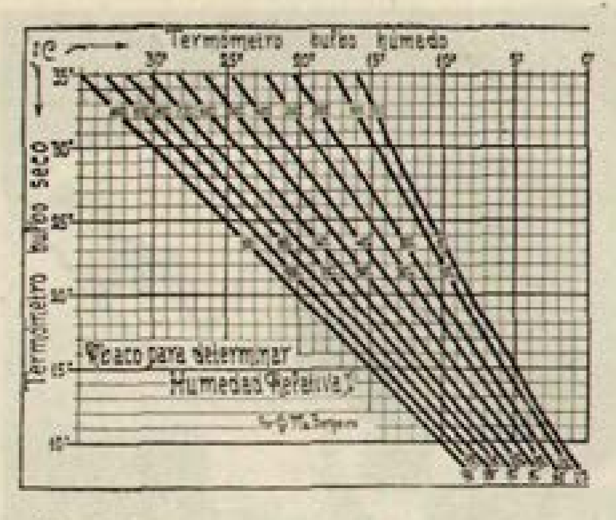
Al efecto — para su debida interpretación — debe saberse que *"cien"* quiere decir *saturación,* o sea que el aire contiene la totalidad admisible de agua en suspensión gaseosa (se produce niebla): cincuenta por ciento (50 %), *que le hace falta otro tanto al aire, para* que se pueda hacer visible el vapor.

Bien: conociendo la humedad relativa se pasa al cuadro de *interpretaciones,* donde se encontrará la deducción — o pronóstico — que corresponde. Para lo cual recomienda dispensar mucha atención, en cuanto a la diversidad de condiciones consignadas.

Aplicaciones prácticas, del conocimiento de la humedad atmosférica. — En primer término, corresponde una advertencia. Mediante el mismo instrumento descripto, la primera información obtenida, representa la temperatura del aire (termómetro seco): valioso elemento de juicio.

Correlacionando dicho conocimiento con la humedad deducida, estamos en condiciones de establecer una serie de distinciones, que determinan el "confort" o "desconfort" — en cuanto a nuestra comodidad — como asimismo nos faculta para establecer las posibilidades de que en los cultivos se desarrollen ciertas enfermedades.

Al respecto ha de saberse, que el *calor húmedo* — vale decir ambas condiciones en alto grado — siempre ocasiona malestar o incomodidad, configurando ambiente propicio, especialmente si se prolonga, para que una serie de perturbaciones surjan en la salud humana. Pero también las plantas, todos los cultivos — y con mayor razón por hallarse bajo la acción integral de la interperie — experimentan graves daños: desarrollo de hongos (ataques fungoideos), y multiplicación, propagación y agresividad de los insectos.



Interpretación de las indicaciones higrométricas



ANTE EL INTERES DE LAS PERSPECTIVAS DEL TIEMPO ATMOSFERICO



Observaciones del Prof. José María Bergeiro

Humedad %	*Deducciones válidas para el futuro inmediato*
100 % a 90 %	Lluvia o niebla, según — respectivamente — que el cielo se halle cubierto o despejado. En Invierno, si al anochecer (18 H.) se registra este grado de humedad, aun con cielo despejado, no debe temerse helada, sino intenso rocío.
90 % a 80 %	Este grado de humedad, es común en horas avanzadas de la noche o en la madrugada, singularmente en Invierno. En consecuencia debe dispensarse atención a las siguientes variantes: *a)* si es de tarde (por las 16 H.) estando nublado, amenaza lluvia para la noche; *b)* si está despejado a esa misma hora, posible niebla en la noche.
70 % a 60 %	*Si reina temperatura muy elevada: a)* en las primeras horas de la tarde, estando nublado, probable lluvia para la noche o madrugada; *b)* en plena noche, en las mismas condiciones, no hay temor — prácticamente — aun estando nublado, pudiendo ocurrir sólo lloviznas. *Si reina baja temperatura: a)* si es al atardecer, hallándose el cielo cubierto y amenazante, vaga pespectiva de lluvia para la noche o madrugada: *b)* mayor probabilidad — aunque de escasa precipitación — si esta condición ocurre en las primeras horas de la tarde.
50 % a 40 %	Estando el cielo despejado, anuncia buen tiempo futuro. Si estuviera nublado y amenazante, debe deducirse: *a)* en la tarde, que por lo menos hasta el anochecer no cabe esperar lluvia; *b)* si es de noche, reinando tales condiciones, pronóstico de que pasará sin llover; *c)* prescindiendo de toda otra consideración, con este grado higrométrico hacia el atardecer, no debe existir temor de niebla ni lluvia.
30 % a menos.	Aire seco a muy seco. Reinando temperatura baja o normal, buen tiempo seguro para las 24 horas siguientes. No obstante, si esta condición ocurre en Verano durante las primeras horas de la tarde, cuanto más elevada se halle la temperatura, no hay seguridad para la noche, salvo recurrir a *otros* elementos de juicio.

ANIMALES ASEGURADOS

MEHLEM'S PUELCHE PIONEER 16º de la Sucesión Lorenzo Salvo.

ROCKWOOD ROBINHOOD de la Cabaña San Pedrito - Canelones. Hilda S. de Slowak e Hijo.

Hechos nacionales que cumplen SU PRIMER CENTENARIO en el correr del año de 1956

★

ENERO DE 1856

Día 4. — CAMBIO DE JURISDICCION. — El Gobierno accede a una solicitud presentada por los vecinos de la 6ª sección judicial del departamento de la Capital, para que dicha circunscripción deje de pertenecer a la jurisdicción del Alcalde Ordinario y pase a formar parte de la asignada Villa de la Unión.

*

Día 4. — NOMBRAMIENTO DE UN JEFE POLITICO. — Nómbrase Jefe Político de Paysandú a Dn. Francisco Caraballo, en sustitución de Dn. José Mundell, que renunciara.

*

DIA 4. — NOMBRAMIENTO DE UN RECTOR. — Se nombra Cura-Rector del Colegio Nacional al presbítero Dn. Francisco Mageste, cuando la dimisión del Dr. Antonio María Castro.

*

Día 7. — NUEVO ABOGADO. — Recíbese de abogado el escritor Dn. Alejandro Magariños Cervantes.

*

Día 11. — DESTIERRO. — Prohíbese la entrada al país del militar, diputado y político Dn. Fermín Eduardo Bertrán.

Día 11. — JEFE POLITICO. — Desígnase Jefe Político de San José a Dn. Constante Quinteros.

*

Día 18. — MINISTRO DE GOBIERNO Y RELACIONES EXTERIORES. — El Poder Ejecutivo, desempeñado interinamente por Dn. Manuel Basilio Bustamante — Presidente del Senado en ejercicio —, por licencia del titular, general Venancio Flores, encarga interinamente de la Cartera de Gobierno y Relaciones Exteriores al titular de Guerra y Marina, general José Antonio Costa.

*

Día 21. — CESE DE UN JEFE POLITICO. — El Poder Ejecutivo declara cesante al Jefe Político de Montevideo, Dn. Francisco Lecocq, sustituyéndole con Dn. Clemente César.

*

Día 22. — RENUNCIA DE UN JEFE POLITICO. — Presenta renuncia del cargo de Jefe Político de Maldonado, Dn. Ezequiel García, en cuyo reemplazo nómbrase a Dn. Bernardino Olid.

*

Día 24. — MINISTRO DE ESTADO. — Es encargado de la cartera de Gobierno y Relaciones Exteriores, Dn. Alberto Flangini.

Día 30. — TRASLADO DE UN MERCADO. — Por razones de progreso, dispónese que el Mercado de Frutos, que hasta entonces funcionara en la Plaza de Cagancha, pase a establecerse en la de Artola, en el Cordón.

*

FEBRERO DE 1856

Día 12. — Invístese con la categoría de Universidad Menor de la República, el antiguo Colegio Nacional de la Villa de la Unión.

*

Día 14. — RENUNCIA UN AGENTE DIPLOMATICO. — Acéptase la renuncia del general César Díaz, Encargado de Negocios y Cónsul General en el Estado de Buenos Aires (Argentina), nombrándosele en su lugar a Dn. Basilio A. Pinilla.

*

Día 15. — NOMBRAMIENTO DE MINISTROS. — Se confirma en el Ministerio de Gobierno y Relaciones Exteriores, a Dn. Alberto Flangini; designándose para las carteras de Guerra y Marina y de Hacienda, al general José A. Costa y Dn. Juan José Durán, respectivamente.

*

Día 15. — EL PODER EJECUTIVO. — Se hace cargo del Poder Ejecutivo, a causa de haber sido electo Presidente del Senado, Dn. José María Plá, en lugar de Dn. Manuel B. Bustamante, que le desempeñaba por licencia del titular, general Venancio Flores.

*

Día 22. — CREACION DE UNA PLAZA. — Créase en la Aguada la Plaza Sarandí (donde actualmente se levanta la Facultad de Medicina) destinándola a Mercado de Frutos.

*

MARZO DE 1856

Día 1º. — ELECCION DE PRESIDENTE. — Resulta electo Presidente de la República, por la nueva Legislatura, Dn. Gabriel Antonio Pereira, quien confía la cartera de Gobierno y Relaciones Exteriores a Dn. José Ellauri.

*

Día 4. — NUEVO MINISTRO DE HACIENDA. — Es nombrado Ministro de Hacienda, Dn. Doroteo García.

*

Día 10. — CONSEJO CONSULTIVO DE GOBIERNO. — El Poder Ejecutivo, a fin de oír su dictamen cuando lo considere oportuno, nombra un Consejo Consultivo de Gobierno, integrándolo con los siguientes ciudadanos: Dn. Luis Lamas, Dr. Manuel Herrera y Obes, Dn. Juan Francisco Giró, Dr. Florentino Castellanos, Dr. Adolfo Rodríguez, Dr. Francisco S. de Antuña, Dr. Antonio Rodríguez, Dr. Cándido Juanicó, coronel Lorenzo Batlle, Dn. Atanasio Aguirre, Dn. Juan Miguel Martínez, Dn. Francisco Agell, Dn. Tomás Villalba y Dr. Jaime Estrázulas.

*

Día 10. — ANEXION DE UN ARCHIVO. — Se anexa a la Biblioteca y Museo Nacional, el Archivo General.

*

Día 11. — CESE DE UN JEFE POLITICO. — Cesa en sus funciones el Jefe Político de Tacuarembó, Dn. Laureano López, nombrándose para el cargo a Dn. Pedro Chucarro, quien es susti-

tuido en su banca de diputado por Dn. Benito Lombardini.

*

Día 12. — CESE DE FUNCIONES. — Es declarado cesante el Jefe de Policía de Canelones. Dn. Juan Vidal, reemplazándole por el coronel Bonifacio Vidal.

*

Día 14. — SUSPENDESE UN DECRETO. — Se deja sin efecto el decreto del 10, por el que se creaba un Consejo Consultivo de Gobierno.

*

Día 15. — SUSTITUCION DE UN JEFE DE POLICIA. — Cesa en sus funciones el Jefe de Policía de Montevideo, Dn. Clemente César, reemplazándole el Poder Ejecutivo con Dn. Luis Herrera.

*

Día 18. — NUEVO MINISTRO. — Nómbrase Ministro de Guerra y Marina al coronel Carlos de San Vicente.

*

Día 20. — RENUNCIA DE UN SECRETARIO DE ESTADO. — Por razones de salud, presenta dimisión el Ministro de Gobierno y Relaciones Exteriores, Dn. José Ellauri, encargándose provisoriamente de dicha Cartera al coronel de San Vicente y, posteriormente, en efectividad, al Dr. Joaquín Requena.

*

Día 24. — CONFIRMACION EN UN CARGO. — Confírmase en el cargo de Jefe Político de Montevideo, a Dn. Luis Herrera.

*

Día 26. — NUEVO CONSUL. — Nómbrase Cónsul General en el Estado de Buenos Aires, al Dr. Alejandro Magariños Cervantes.

Día 27. — COMANDANTE GENERAL DE ARMAS. — Es designado Comandante General de las Armas, el general Manuel Freire.

*

Día 29. — DESTIERROS. — El Gobierno destierra en Buenos Aires al general César Díaz, al coronel Francisco Tajes, al comandante Sussini, a capitanes, ciudadanos y soldados, en número de veinte.

*

Día 30. — Nace en las cercanías de la ciudad de Florida, el Dr. Duvimioso Terra, ministro, legislador y político, hijo de Dn. Duvimioso da Terra y Da. María Josefa Barboza, ambos brasileños. Falleció, siendo senador, en Montevideo, el 14 de febrero de 1930.

*

ABRIL DE 1856

Día 3. — CONSUL GENERAL. — Desígnase Cónsul General en el imperio del Brasil, a Dn. Gabriel Pérez.

*

Día 7. — CAMBIO DE JEFE POLITICO. — Por haber declarado cesante al Jefe Político de Colonia, Dn. José María Palacios, el Poder Ejecutivo designa en su lugar a Dn. Plácido Laguna.

*

Día 7. — CESE DE UN JEFE POLITICO. — Habiendo cesado en sus funciones el Jefe Político de Minas, coronel Brígido Silveira, es reemplazado por el comandante Camilo Vega.

*

Día 12. — PRESUPUESTO DE LA CAMARA. — Queda fijado en pesos 14.733.27, el presupuesto de sueldos y

gastos para 1857, de la Honorable Cámara de Representantes. Firman la planilla Dn. José G. Palomeque, Presidente y Dn. Juan A. Magariños, secretario.

*

Día 24. — MIEMBRO DEL TRIBUNAL. — Se nombra Miembro del Tribunal Superior de Justicia, en reemplazo del Dr. José Ellauri, al Dr. Juan José Aguiar.

*

MAYO DE 1856

Día 7. — APARICION DE UN PERIODICO. — Publícase en Montevideo el primer número de «El Tribuno», diario de la tarde.

*

Día 15. — PROMULGACION DE UNA LEY. — Promúlgase la ley sobre los recursos de apelación, segunda apelación y nulidad e injusticia notoria.

*

Día 17. — PRIVILEGIO. — Preséntase en la Cámara de Diputados un proyecto por el que se concede a la sociedad europea que representa Dn. Roberto H. B. Rowley, el privilegio exclusivo, por noventa años, para la construcción de un ferrocarril que unirá Montevideo con la frontera del Brasil.

*

Día 19. — ANULASE UN DECRETO. — Revócase el decreto de 30 de enero, por el que se prohibía cargar y descargar a las carretas en la plaza de Cagancha, debiendo hacerlo en la de Artola, en el Cordón.

*

Día 20. — NACIMIENTO DE UN PRINCIPE. — Los buques surtos en el puerto de Montevideo lucen sus empavesados y los de guerra disparan 21 cañonazos, por el nacimiento del hijo del emperador francés Napoleón III, acontecido un mes antes.

*

Día 21. — Nace en Montevideo, en la esquina de Yaguarón y Lima, el eminente estadista Dn. José Batlle y Ordóñez, a quien debe su fundación el Banco de Seguros del Estado.

*

Día 27. — ALUMBRADO PUBLICO. — Prolóngase hasta la cuadra de la calle 25 de Mayo entre Solís y Colón, los servicios de alumbrado a gas.

*

Día 29. — NUEVO TEATRO. — Se encuentran próximas a terminarse las obras del nuevo teatro Solís, nivelándose en la fecha sus veredas y terraplenándose sus costados, y colocándose sobre la calle Buenos Aires, como adorno, pedestales de mármol, que todavía — 1956, existen.

*

Día 31. — NOMBRAMIENTOS. — Desígnase al bachiller José Ellauri oficial 1º del Ministerio de Gobierno y Oficial 2º del mismo, a Dn. Lindoro Forteza.

*

JUNIO DE 1856

Día 4. — SALA DE CORREDORES. — Queda definitivamente instalada en Montevideo la Sala de Corredores (preludio de la actual Bolsa de Comercio) bajo la presidencia de Dn. Juan García Wich, actuando como tesorero el contador Juan P. Castro; vocales, Dn. José M. Mañé y Dn. Miguel César; y secretario Dn. Cayetano Alvarez.

Día 4. — ADJUDICACION DE TIERRAS. — Se adjudica a los integrantes de las legiones francesa e italiana, la superficie de tierras públicas señaladas en la ley de 10 de mayo de 1843.

*

Día 14. — HONRAS FUNEBRES. — Se decretan honores fúnebres en el rango militar de Primer Jefe de los Orientales, Gobernador y Capitán General de la antes Provincia, constituída hoy en República Oriental del Uruguay, a los restos de Dn. José Artigas que, procedentes del Paraguay, habían sido depositados en la Aduana en espera de su definitivo destino. Por la misma ley se faculta al Poder Ejecutivo para hacerse cargo de los gastos que demanden las exequias del ilustre Jefe, y el competente depósito de los restos del expresado General en un lugar preferente del cementerio público.

*

Día 15. — ESCUELA DE BENEFICENCIA. — A mediodía inaugúrase la Escuela de Beneficencia en el Hospital de Caridad, con 62 jóvenes alumnas. Fué designada secretaria de la misma Da. Valentina Illa de Castellanos, ejerciendo la presidencia Da. María Antonia Agell de Hocquart, y la de la Comisión de Caballeros, Dn. Juan Ramón Gómez. El dibujante Dn. Juan Manuel Besnes Irigoyen, fué designado Inspector de Escuelas de Beneficencia.

*

Día 17. — METEORO. — Una granizada de excepcional naturaleza, destroza en la ciudad las persianas, los cristales, las plantas y los 400 vidrios del Hospital de la Caridad.

*

Día 18. — CUMPLASE. — Pónese el cúmplase a la ley de hipotecas.

Día 25. — PROMULGACION DE UNA LEY. — Es promulgada la ley de saneamiento de Montevideo sobre la base de caños subterráneos, según la propuesta de Dn. Juan J. Arteaga.

*

Día 28. — CREACION DE UN DEPARTAMENTO. — La Comisión de Legislación de la Cámara de Diputados informa favorablemente el pedido del vecindario de la Florida solicitando que su pueblo sea elevado a la categoría de cabeza de Departamento. Por lo tanto, se proyecta dividir el Departamento de San José en dos, con la denominación de San José y Florida. Firman el despacho de la Comisión, Dn. Patricio Vázquez, Dn. Francisco Tesanos, Dn. Rafael F. Echenique y Dn. Salvador Bujareo.

*

Día 30. — EMPEDRADO. — Comiénzase a empedrar una cuadra de la calle Buenos Aires hacia el lado del nuevo teatro Solís, siendo empresario de la obra el señor Munilla.

*

JULIO DE 1856

Día 1º. — NUEVO BANCO. — Comienza en Montevideo sus operaciones el Banco Mauá & Cía.

*

Día 2. — SANCION DE UN PROYECTO DE LEY. — Se aprueba en la Cámara de Representantes el proyecto que crea el Departamento de Florida.

*

Día 4. — RENUNCIA DE UN JEFE POLITICO. — El coronel Constancio Quinteros, Jefe Político de San José, presenta renuncia de su cargo, nombrándose en su lugar a Dn. Rafael Zipitría.

Día 5. — CONSEJO DE UNA COMISION. — La Comisión de Legislación del Senado aconseja la división del Departamento de San José para crear el de Florida.

*

Día 8. — EPIDEMIA. — Aparecen los primeros brotes de la epidemia de viruela que azotó el departamento de Tacuarembó.

*

Día 9. — SANCION DE UNA LEY. — El Senado presta su aprobación a la ley que crea el departamento de Florida, segregado del territorio de San José.

*

Día 10. — CUMPLASE. — El Poder Ejecutivo pone el cúmplase a la ley que crea el departamento de la Florida.

*

Día 16. — PASAPORTES. — Se expiden los pasaportes solicitados por el general Venancio Flores quien, por razones políticas, desea ausentarse del país.

*

Día 17. — FALLECIMIENTO. — Fallece en Montevideo el Dr. Estanislao Vega, presidente del Supremo Tribunal de Justicia. Le reemplaza en tan elevado cargo el Dr. Salvador Tort. Había sido magistrado, diplomático y legislador.

*

Día 21. — RENUNCIA DE UN MINISTRO. — Presenta renuncia de su cargo de Ministro de Hacienda, el Dr. Doroteo García.

*

Día 21. — TRATADO DE AMISTAD. — Fírmase un extenso tratado de amistad, comercio y navegación entre la República Oriental del Uruguay y los Estados del Zollverein (Zollverein, voz alemana: «unión aduanera») es decir, con la Unión Aduanera de los Estados Alemanes (con exclusión de Austria) constituídos bajo la dirección de Prusia.

*

Día 24. — NOMBRAMIENTO DE UN MINISTRO. — En el cargo vacante de Ministro de Hacienda, se nombra a Dn. Francisco Lecocq.

*

Día 28. — JEFE DE POLICIA DE FLORIDA. — Nómbrase Jefe de Policía del flamante departamento de Florida, al coronel Faustino López.

*

AGOSTO DE 1856

Día 1º — NUEVO JEFE DE ESTADO MAYOR. — El Poder Ejecutivo nombra Jefe del Estado Mayor General al coronel de infantería de línea, Dn. Andrés Gómez.

*

Día 2. — NACE UN MILITAR Y MINISTRO. — Nace en Montevideo el general de división, Jefe Político de Colonia y de la Capital, y Ministro de Guerra y Marina, en la segunda presidencia de Dn. José Batlle y Ordóñez, Dn. Juan Bernassa y Jerez, que falleció el 19 de febrero de 1924, en su ciudad natal.

*

Día 9. — CENSO DEL AÑO 1855. — Se publican los resultados de un censo, por lo que viene a saberse que en Montevideo hay 1858 establecimientos comerciales, contra 4092 en el resto del país, de los que

son propietarios 1362 uruguayos y 2730 extranjeros. Los carros y las carretas, en el departamento de la Capital, ascienden a 473; los coches de alquiler y particulares, son 86 y las embarcaciones de tráfico, carga y descarga, en la bahía, 228.

*

Día 9. — LOTERIAS PUBLICAS. — Dispónese que las loterías públicas y sus productos son de propiedad exclusiva del Hospital de Caridad, a cuya Junta Administrativa corresponde el juego de ellas.

*

Día 11. — APERTURA DEL NUEVO TEATRO. — Abrese el abono para la primera temporada de ópera en el Teatro Solís, que se inaugurará el 25 de este mes.

*

Día 13. — DIVISION JURISDICCIONAL. — Divídese Montevideo en nueve secciones judiciales, cuyos límites especifícanse en el decreto respectivo.

*

Día 14. — RENUNCIA DE UN MINISTRO. — El Poder Ejecutivo acepta la renuncia del ministro de Hacienda, don Francisco Lecocq nombrando en su lugar al coronel de infantería Dn. Lorenzo Batlle.

*

Día 16. — NACIMIENTO DE UN CAUDILLO. — Nace en Puntas de Pablo Páez, departamento de Cerro Largo, hijo de Dn. Francisco Saravia (llamado «Chico») y Da. Pulpicia da Rosa, en la vieja estancia de éstos, Dn. Aparicio Saravia, jefe militar del Partido Nacional, caudillo de indiscutible influencia en la política uruguaya, en el período 1897-1904, fallecido en tierra brasileña, donde fuera evacuado el 10 de setiembre de 1904, a consecuencia de la herida que recibiera en la batalla de Masoller, librada con las fuerzas del gobierno de Dn. José Batlle y Ordóñez, el 1º de aquel mes.

*

Día 25. — INAUGURACION DEL TEATRO SOLIS. — A las 20 y 10 se procede a la solemne inauguración del Teatro Solís, ante unos tres mil espectadores. Presidió la ceremonia el Presidente de la República, sus ministros y ciudadanos de significación excepcional, como Joaquín Suárez, Carlos Anaya, Enrique Martínez, Manuel Freire, los coroneles Reyes, Lasala, Villagrán, etc. Recitaron versos alusivos los poetas Francisco Acuña de Figueroa y Francisco Javier de Acha.

*

Día 27. — NOMBRAMIENTO DE UN JEFE. — Nómbrase Jefe Político de San José, a Dn. Francisco Larriera.

*

SETIEMBRE DE 1856

Día 2. — COMISION DEL TEATRO SOLIS. — Queda integrada la Comisión Administradora del Teatro Solís recién inaugurado, con los señores: Dn. Juan Miguel Martínez, Dn. Javier Alvarez, Dn. Joaquín Errazquin, Dn. Jaime Illa, Dn. Pablo Duplessis, Dn. Antonio Ruiz, Dn. José M. Estéves y el arquitecto Francisco Javier de Garmendia, que proyectara el edificio.

*

Día 3. — MINISTRO EN EL BRASIL. — El Poder Ejecutivo designa ministro plenipotenciario cerca del Emperador del Brasil, al Dr. Andrés Lamas.

Día 4. — FALLECIMIENTO DE UN CONSTITUYENTE .— Fallece en Montevideo, Dn. Andrés Manuel Durán, militar, constituyente, herido cuando las invasiones inglesas en 1807, diputado por Belén en el Congreso del Miguelete, a órdenes de José Artigas y de Rondeau. En el acto del entierro hizo uso de la palabra el poeta Francisco Acuña de Figueroa.

*

Día 10. — NUEVO JEFE POLITICO. — El coronel Diego Lamas sustituye a Dn. Lucas Píriz en la Jefatura Política del Departamento de Salto.

*

OCTUBRE DE 1856

Día 1. — MINISTRO INTERINO. Dispónese que mientras dure el grave estado de salud del Ministro de Guerra y Marina, general Carlos de San Vicente, se encargue de dicha cartera el titular de Hacienda, Coronel Lorenzo Batlle.

*

Día 1º — FALLECIMIENTO DE UN ARQUITECTO. — Fallece en San Macario, provincia de Milán, distrito de Gallarate (Italia) el arquitecto italiano Dn. Carlos Zucchi, radicado en Montevideo desde julio de 1836, miembro de la Comisión Topográfica e Ingeniero de la Policía y de Obras Públicas, a quien la ciudad debe la forma de su plaza de la Independencia y los arcos de la Pasiva de la misma. También ideó la fachada y disposición del Teatro Solís. El arquitecto Zucchi era hijo de Dn. José y Da. Magdalena Detomasi.

*

Día 13. — FENOMENO CELESTE. — Montevideo puede presenciar el anunciado eclipse lunar que tanta expectativa provocara y tantos rumores sobre el fin del mundo desatara en todos los corrillos de la ciudad. La luna ya aparece eclipsada, pues el fenómeno celeste comenzó a las 18 y 14 y la luna salió a las 19.58. El «espectáculo» terminó a las 21.42.

*

Día 16. — FALLECIMIENTO DE UN GUERRERO. — Muere en Montevideo el coronel Domingo Torres, de vasta actuación militar, habiendo combatido en Las Piedras, Cerrito, y luego, con San Martín, en el Ejército de los Andes, en Chacabuco y Maipú.

*

Día 17. — RENUNCIA DE UN JEFE POLITICO. — Presenta al Poder Ejecutivo la dimisión a su cargo de Jefe Político de Minas, Dn. Camilo Vega, en sustitución del cual se nombra al coronel Brígido Silveira.

*

Día 20. — REINTEGRO DE UN SECRETARIO DE ESTADO. — Por permitírselo ya su estado de salud, reasume sus funciones de ministro de Guerra y Marina, el general Carlos de San Vicente.

*

NOVIEMBRE DE 1856

Día 3. — SEPELIO DE LOS RESTOS DE ARTIGAS. — En las esferas oficiales comienza a prepararse el programa de actos que habrán de llevarse a cabo con motivo de la inhumación de los restos de Dn. José Artigas que se encuentran, desde su llegada del Paraguay, depositados en la Aduana.

Día 3. — INUSITADO METEORO. — Un fortísimo temporal con vientos del sudeste y sur, causa averías a dieciocho buques surtos en la bahía de Montevideo, haciendo zozobrar varias embarcaciones menores, con pérdida de vidas.

*

Día 14. — LISTA DE ELECTORES DE SENADOR. — Se da a conocer la lista oficial de electores de senador por Montevideo, integrada por los señores Joaquín Suárez, Antonino D. Costa, Luis Lamas, Francisco F. de Antuña, Atanasio C. Aguirre, Alejandro Chucarro, Marcelino Mezquita, Francisco Antonino Vidal y Octavio Lapido.

*

Día 15. — TRASLADO DE LOS RESTOS DE ARTIGAS. — El Poder Ejecutivo dispone el traslado de los restos de Dn. José Artigas de la urna que los condujo desde el Paraguay a otra preparada de exprofeso. Dicha ceremonia se efectuará el día 17, ante el señor Escribano de Gobierno y la Comisión nombrada a tal efecto, compuesta por los señores: general Anacleto Medina y los coroneles Gabriel Velasco y Pedro Melilla. Se indica en el mismo decreto, que la llave de la urna se deposite en el Museo Nacional.

*

Día 15. — ENTIERRO DE LOS RESTOS DE ARTIGAS. — Expídese un decreto por el que se dispone que el entierro de los restos de D. José Artigas deberá efectuarse el jueves 20, debiendo ser precedido el cortejo por un oficial con seis soldados de caballería como batidores, formarán la vanguardia, siguiéndolos cuatro piezas de artillería, cien infantes de policía con banda de música. Lueco, el féretro, conducido por generales y coroneles, a los que seguirán la Bandera Nacional, el escudón de artillería y cien hombres de caballería cerrando el acompañamiento, desde la Aduana Nueva, donde están depositados los restos hasta la Iglesia y de ahí al cementerio. La fortaleza San José disparará, ese día, un cañonazo cada media hora hasta la puesta del sol.

*

Día 15. — NOMBRE DE UNA PLAZA. — Declárase que en lo sucesivo la plaza de Artola, en mérito a una solicitud de los vecinos del Cordón y de la Aguada, se denominará de los Treinta y Tres.

*

Día 17. — AGRADECIMIENTO. — El Gobierno agradece por nota a Dn. Leandro Gómez la entrega de la espada de honor ofrecida a Dn. José Artigas, en 1811, por la provincia de Córdoba.

*

Día 20. — ENTIERRO DE JOSE ARTIGAS. — Se efectúa el sepelio de los restos de Dn. José Artigas, excusando su inasistencia, por enfermedad, el señor Presidente de la República, haciéndolo los ministros de Estado. En el acto de la inhumación, habló en primer término el ministro de Gobierno y Relaciones Exteriores, Dr. Joaquín Requena, siguiéndole en el uso de la palabra los señores Dr. José Vázquez Sagastume y Dn. Francisco Xavier Acha, que leyó un poema. Clausuraron el ciclo oratorio el coronel de ingenieros José María Reyes y Dn. Juan J. F. Aguiar.

Día 29. — COMANDANTE GENERAL. — Nómbrase por parte del Poder Ejecutivo Comandante General de Armas del Departamento de la Capital, al brigadier general Anacleto Medina y para 2º Comandante, al coronel mayor Manuel Freire.

*

Día 30. — ELECCION DE SENADOR. — En el atrio de la Iglesia Matriz, plaza de la Constitución, desde las 9 horas hasta la puesta del sol, funciona la mesa receptora de votos para los electores que deberán designar senador por el Departamento de Montevideo. Se depositan 1445 sufragios, habiendo transcurrido en calma la jornada, pese a los rumores de alteración del orden procedentes de la Unión y de la vecina villa de Pando.

*

Día 30. — NACIMIENTO DE UN FILANTROPO. — Nace en Montevideo el médico, poeta, periodista, diputado, Ministro, Consejero de Estado, filántropo y político, Primer Srio. de la Facultad de Medicina, doctor Joaquín de Salterain, organizador de las campañas contra la tuberculosis y el alcoholismo. Fué, con los Dres. Pouey y Soca, uno de los primeros becados en Europa. El Dr. Salterain falleció en su ciudad natal el 25 de junio de 1926.

*

DICIEMBRE DE 1856

Día 2. — RESULTADO ELECCIONARIO. — Se da a conocer el resultado no oficial de las elecciones de senador del día 30 de noviembre. Corresponde el triunfo al candidato oficialista Dn. Juan Miguel Martínez, sobre el doctor Florentino Castellanos, por 452 votos (993 en 1445) y para suplentes, los señores Francisco S. de Antuña, Cándido Juanicó, Manuel Herrera y Obes y Manuel Errazquin.

*

Día 4. — COMISION ESCRUTADORA. — Sortéanse las personas que habrán de componer la Mesa que efectuará el escrutinio oficial de los votos emitidos. Queda integrada de la siguiente manera: Dr. Mateo Magariños, Dn. Adolfo Rodríguez, Dr. Ramón Vilardebó, Dn. Francisco Tarabal, Dn. Juan Tomás Núñez y Dr. Emeterio Regúnaga. Suplentes: Dn. Avelino Lerena, Dn. Doroteo García, Dn. José Martín Aguirre, Dr. Antonio de las Carreras, Dr. Fermín Ferreira y Dn. Pedro Bustamante.

*

Día 9. — SOLICITUD DE PASAPORTES. — El general Dn. Manuel Oribe solicita del gobierno los pasaportes pertinentes para dirigirse a la provincia argentina de Entre Ríos.

*

Día 12. — CAMBIO DE JEFES. — Cesa en sus funciones el Jefe Político del Departamento de Maldonado, Dn. Bernardino Olid, sustituyéndole en el cargo el coronel José Villagrán.

*

Día 15. — PROCLAMACION DEL SENADOR ELECTO. — Proclámase senador por el Departamento de Montevideo, de acuerdo con los votos emitidos el 30 de noviembre, a Dn. Juan Miguel Martínez; y suplentes, a los señores: Dr. Francisco S. Antuña, Dr. Cándido Juanicó, Dr. Manuel Herrera y Obes y Dn. Manuel Errazquin.

Día 24. — ELECCION EN FLORIDA. — Conócese el resultado de la elección de senador en el Departamento de Florida, en que ha triunfado el doctor Emeterio Regúnaga. Suplentes: Dr. Juan Carlos Gómez, Dr. Adolfo Rodríguez, Dn. José Vázquez Ledesma y Dn. Domingo León Costa.

*

1856. — En el correr de este año, sin poder especificar la fecha, cúmplese el centenario de la radicación en el Uruguay, a los 18 años de edad, de Dn. José Arechavaleta, sabio botánico, director del Museo Nacional de Historia Natural, nacido en Santurce (Bilbao) el 27 de setiembre de 1838. Murió en Montevideo el 16 de junio de 1912. Hay un busto que perpetúa su memoria en el Jardín Botánico del Prado.

★ El 1º de octubre de 1885 se realizó en el país la primera Exposición Rural, organizada por la Asociación Rural del Uruguay. La Exposición, que adquirió gran magnitud, se realizó en el predio de 18 de Julio esq. Magallanes (donde hoy se levanta el edificio del cine Censa y otras construcciones), para la que se construyó un vasto pabellón y otros locales anexos.

★ En agosto de 1896, en la Cabaña Reyles, en Melilla, se realizó un Remate Feria de haciendas finas. Los promedios obtenidos en los precios constituyen hoy una curiosidad para los estudiosos. Veamos:

Toros Durham de tres años	$ 555.00
Toros Durham de dos años	$ 285.00
Productos de carrera	$ 525.00
Tiro y silla	$ 179.00

★ En el año 1874 existía en el país un solo viñedo. 20 años más tarde habían ochocientos veinticuatro viñedos, con once millones de cepas, ocupando una extensión de más de tres mil hectáreas.

Laboratorio Fotográfico En El Apartamento



Este compacto laboratorio fotográfico, que ocupa un espacio muy pequeño, es la solución de los problemas del fotógrafo aficionado que vive en un apartamento de tamaño reducido. Consiste de un gabinete montado sobre ruedas con una base de hierro ángulo, una mesa desarmable, un impresor de pruebas y una luz de seguridad. El impresor y las patas de la mesa se almacenan en el fondo del gabinete, mientras la tapa de la mesa se coloca verticalmente enfrente de ellos. El anaquel en la parte superior del gabinete proporciona espacio para el papel, substancias químicas, etc. La construcción combina madera dura y madera contrachapada, y la tapa de la mesa se cubre con linóleo. Se usan pasadores y ménsulas para mantener la mesa en la posición abierta y las patas se mantienen en su sitio con pasadores largos

CERRADO

CÓMO SE GUARDA LA MESA

MÉTODO PARA FIJAR LAS PATAS

ESPIGÓN

PATA

TOMACORRIENTE DOBLE

MAD. CONTRACHAPADA DE ½"

LINÓLEO

CORREDERA DE MADERA

INTERRUPTOR PARA LA CAJA DE LA LÁMPARA

PATAS REMOVIBLES DE 1" X 33"

CAJA DE LA LÁMPARA

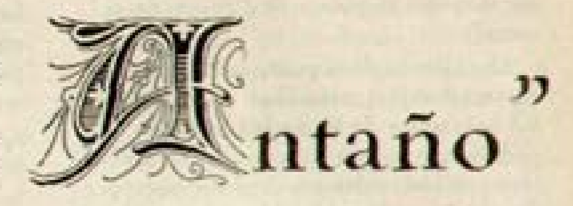
LÍNEA DE 110 V.

INTERRUPTOR

TOMACORRIENTE

LUZ DE SEGURIDAD

CAJA DE LA LÁMPARA DIAGRAMA DE CONEXIONES



De "Recuerdos y Crónicas de Antaño"

de *ROMULO ROSSI*

LOS ALREDEDORES DE LA CIUDADELA

Allá por el 1860, año más, año menos, lo que es hoy Andes y 18 de Julio lo constituía un grupo de casillas de madera que habitaban negros, pardos y gente de mal vivir, no obstante su proximidad a la vieja Ciudadela, cuya muralla, siguiendo la recta de la calle que lleva su nombre y que hoy interrumpe la plaza Independencia, fué demolida en época de Latorre.

Toda esa población que vivía sin comodidades de ningún género, sacaba los braseros a la puerta de sus covachas; y allí elaboraba las comidas, manteniendo encendido perennemente el fuego durante las horas del día, con el fin de que no faltara en ningún momento el agua caliente para el mate.

Los alrededores lo formaban corralones, caballerizas, depósitos de carros y herrerías, cuya especialidad era el herraje de caballos.

Las Diligencias "al Paso". - Las diligencias tenían en esas mismas inmediaciones sus locales para guardar las matungadas; y muy especialmente la que hacía la carrera al Paso del Molino y Puente de Las Durannas, llamada "La Rosita", como así también la caballada de un francés, conocido por Monsieur Antoine, quien, con un servicio de Breacks, efectuaba idéntico recorrido, hasta que, en 1870 más o menos, se inauguró la línea del Tranvía Paso del Molino, acontecimiento ante el cual Mr. Antoine, muy cuerdamente, optó por vender a la nueva empresa su tropilla de jumentos, y adscribirse también a aquella en calidad de cochero.

"La YEGUA". - Volviendo a los pobladores de las casillas, había entre ellos una parda más brava que un ají, si hemos de estar a lo que nos contara el popularísimo martillero y amigo don Pepe Laugarou, quien nos refería que la mujer, por lo bruta, había sido bautizada con el apodo de "la yegua".

Lougarou, los suyos "y la yegua". - Lougarou, que desde pequeño fué revoltoso y barullento y que por serlo acaudillaba a la morrallada de su edad, cada vez que iba o regresaba del colegio, disponía que sus huestes — yendo él, naturalmente a la cabeza — dieran por tierra con cuanto brasero y adminículo de cocina encontraran a su paso, y en manera muy especial con los de propiedad de "La yegua", quien los corría hasta adentro mismo de la ciudadela, en donde los revoltosos se diseminaban, escondiéndose en los mil vericuetos que la vetusta construcción, con sus diversos negocios les ofrecía, para librarse de los escobazos, garrotazos y coscorrones, que en medio de los más soeces insultos, pretendía aplicarles la burlada parda.

Marineros ingleses. - Hasta fines del pasado siglo era muy corriente ver galopar por nuestras calles a marineros

ingleses, quienes muy aficionados a tal deporte, alquilaban caballos para proporcionarse el placer de "hacer de jinetes".

Los tales ingleses, muy maturrangos, despertaban la curiosidad y la risa de los habitantes de la ciudad, quienes no podían menos que festejar las incidencias por las cuales pasaban los huéspedes, que, con la rubicundas pantorrillas al aire, dado que el ruedo de los amplios pantalones, a fuerza de irse recogiendo con el roce de la montura, les llegaba ya a las rodillas, en un tirón de riendas que provocaba la detención brusca del animal, los dejaba anhorquetados sobre los pescuezos de los mismos, cuando no eran arrojados al suelo por la misma sofrenada.

Lo que más agradaba a los ingleses era galopar, porque sin duda el andar así más sereno que el trote, les hacía bambolear menos sobre las monturas.

No era cosa del otro mundo tampoco ver a un par de esos mismos marineros que, achispados por frecuentes libaciones, montaran enancados, lo que provocaba la rechifla de los pilluelos, quienes, corriendo tras ellos, les gritaban:

—¡A la moda de Portugal!... ¡Dos burros en un bagual!...

Pero los aludidos, prácticos y filósofos en todo, eran los primeros en festejar su inestabilidad sobre el paciente caballo y la formidable grita que provocaban.

POBRECITOS NUESTROS ABUELOS

La rápida transformación que nuestra capital está experimentando y muy especialmente en lo que a edificación se refiere, nos mueve a recordar la fisonomía de Montevideo, ciento y tantos años atrás.

Muy pocas eran las casas que contaban con más de un piso; y en su arquitectura los "maestros albañiles" no se torturaban mayormente el meollo buscando la combinación armoniosa de las líneas. Frentes lisos, blanqueados, y apenas si en el arranque del pretil se ponía una modestísima cornisa.

Y en las peregrinaciones nocturnas... - Todas las ventanas estaban provistas de verjas o rejas de hierro batido, algunas de las cuales, llamadas voladas, porque se separaban demasiado del macizo edificio, llegaban a salir hasta treinta centímetros de la línea de edificación. Y como entonces no existían veredas ni servicio de alumbrado, o cuando lo había se hacía con velas de sebo que las apagaba cualquier racha de viento, la gente que tenía que caminar durante las horas de la noche, tenía por fuerza que marchar muy arrimadita a las paredes para no caer en algunos de los numerosos pantanos que llenaban las calles.

El farol, que más que alumbrar guiaba inciertamente con su humareda pestilente, unos copetines de más, una distracción, un tropezón o cualquier otra incidencia, provocaban muchas veces un encontronazo con el armatoste de hierro de la reja; y ello daba lugar, como es lógico suponerlo, a que quedara maltrecha la personalidad del transeúnte, como lo demuestra el hecho de que un periódico de aquellos días, se expresara en los siguientes términos sobre las malhadadas rejas:

Un manco y una tuerta. - "Un artesano honrado que tiene estropeado el brazo derecho por una de las innumerables rejas de ventana que usurpan el paso en nuestras aceras y una señorita bonita que acaba de perder un ojo por la misma causa, van a presentarse al honorable Cabildo para que, a más de obligar a los dueños a pagar una multa por cada desgracia que originen, se imponga a cada una de esas ventanas una contribución anual, mientras subsistan en el estado presente.

¡Epa, amigo!... - No era cosa del otro mundo que dos personas que marcharan en sentido contrario en noche "más oscura que boca de lobo", se fueran la una sobre la otra, y que, al chocar los cuerpos, ambas retrocedieran instintivamente, por si acaso pudiera haber en el choque intención aviesa.

—¡Epa, amigo!

—¿Quién es Ud., paisano?

—Yo soy don Braulio. No le había reconocido la voz.

—Ah... pues yo soy don Gaspar, el maestro albañil... Mire que está oscura la noche... No se ve ni lo que se conversa!...

—Así es. Como la tormenta se ha venido de golpe y teníamos noche de luna, me vine sin el farolillo en la mano.

—Lo mismo digo.

—Bueno, hasta mañana, don Gaspar.

—Que lo pase bien vuestra merced.

Y aquellas dos sombras proseguían luego sus rutas, adosadas a las paredes, buscando en ellas el apoyo que les negaba la luz; y, a tientas, con el instinto que inculca ese sentir abstracto que se llama "querencia", llegaban a las puertas de sus casas, que,se abrían con llaves de hierro descomunalmente grandes.

Cada llave de aquéllas pesaba tanto como un martillo.

Por arriba, por abajo... - Otro de los peligros a que estaban expuestos nuestros mayores, era el de los chorros de agua procedentes de los techos de tejas acanaladas de las casas.

Los caños, en vez de estar colocados por el interior de la propiedad, daban su escape a las aguas pluviales al lugar correspondiente a la acera y a una distancia del suelo, de dos y medio a tres metros.

De modo que aquéllos eran chorros verdaderamente perforadores.

Los buenos habitantes de Montevideo, tenían, pues, en sus andanzas nocturnas, peligros por todas partes; por arriba, los chorros de agua; por los costados, las rejas voladas; y a sus pies, cuando no ún charco, un desnivel tan pronunciado que no siempre hacía guardar el equilibrio a quien tuviera que salvarlo.

El escaso transeúnte en aquellas ya lejanas noches, quedaba librado a sus propias fuerzas, porque los serenos y guardia civiles eran seres desconocidos.

Ni noticias de su existencia se tenían.

Los pasos en las esquinas. - En invierno, el cruzar una calle constituía también un serio problema, pues verdaderos lodazales, cuando no pantanos, obligaban a quien tuviera que salvarlos, a dar grandes rodeos y no pocos saltos para evitar el hundimiento en el barro. Los "pulperos", establecidos siempre en las esquinas, buscando la comodidad de sus clientes colocaban en todo el ancho de la calle y de trecho en trecho, pedazos de tablas, ladrillos o piedras, para que, gracias a un pequeño esfuerzo de equilibrio, sus clientes salvaran el "barrial", siempre que, en uno de los saltos, el transeúnte, dando un resbalón como consecuencia de la inseguridad del punto de apoyo que pisaba, no diera con su humanidad, cuan largo era, sobre el matete, con la algazara que es dable imaginarse de los gauchos y chiquillos que estaban estacionados en todos los momentos junto a las puertas de esos boliches.

Y esas mejoras que improvisaban los pulperos y que hoy llamaríamos pasarelas, antaño denominadas pasos, no corrían el peligro de verse arrastradas por el tránsito de vehículos, porque, sencillamente, casi se puede afirmar que éste no existía.

EL CAFE Y LA CONFITERIA DEL RUSO

Mis lectores septuagenarios (Rómulo Rossi escribió estos recuerdos por el

1930) habrán de pasar un buen rato cuando, al leer estas líneas, les refresque la memoria con algún episodio en los cuales, muchos de ellos, habrán actuado y que se refieren al "Café y Confitería del Ruso", instalado en un viejo edificio colonial, de techo de tejas acanaladas y con paredes de más de un metro de espesor, que se levantaba en la calle Sarandí entre Juan Carlos Gómez e Ituzaingó, precisamente en el mismo terreno que hoy ocupa el Club Uruguay. Se trataba de un edificio de dos plantas, siendo ocupada la alta por una partera que anunciaba al público su profesión mediante un gran letrero que lucía la figura de un niño recién nacido, envuelto en pañales.

Naturalmente que esto del rorro y de los pañales, más que por la impresión que recibieran los ojos del transeúnte, se deducía de la relación que con tales cosas tenía el letrero; porque, tal vez, el pintor y la partera se encargaron de divulgar el verdadero significado.

La sartén bíblica. - Pero no sigamos ocupándonos de la partera, que nada tiene que ver con la finalidad de esta crónica, y encaucemos nuestra memoria hacia aquel simpático cafetín del Ruso, en donde, además del café, se servían minutas a altas horas de la noche, tales como pescado frito y en escabeche, chorizos, huevos fritos, bifes a caballo o al colchón, papas fritas, tortillas, etc.

Realmente que la cosa no tendría nada de particular si no relatáramos la característica de la elaboración de las minutas, las cuales se confeccionaban todas ellas, sin excepción, en una gran sartén que se encontraba permanentemente lista con grasa hirviendo.

—Mozo... Un par de huevos fritos!...

Y trás, trás, estrellaban las cáscaras de dos huevos que iban a volcarse en aquella veterana sartén. Al rato caía otro cliente que prefería un chorizo con papas fritas, y tal predilección no implicaba para la casa ninguna dificultad pues para solucionarla estaba la sartén con su grasita lista. Y lo mismo ocurría con los pedidos de pescado frito, tortilla, etc.

De modo que las comidas del café del Ruso tenían su sabor especialísimo y único que, por cierto, la clientela encontraba exquisito, tal vez por que en un plato, por ejemplo, de pescado frito, gustaban reminiscencias de chorizos, de bifes a la milanesa y a la criolla y de cuanto fuera capaz de recibir aquella sartén que, casi, casi, por lo milagrosa y pródiga bien pudiera llamársele bíblica.

Eran tertulianos del Café. - Eran tertulianos asiduos del Café y Confitería del Ruso, el más tarde General Fortunato Flores, el General Tezanos, el comandante Quinteros, Casariego, el Coronel Luis Queirolo, don Juan Furriol, Ruperto Nogués, Antonio Mayobre, el General Clarck, el coronel Usher, Blas Márquez, el coronel Zoilo Pereyra, que era el comisario de la sección, los hermanos Laordell, Guillermo Mac Klean, Andreu, Viscayar, Larrobla, José Accinelli, José Mancilla y otros más que escapan a la memoria de nuestro informante.

Y prestaba plata sin cobrar intereses. - El ruso, que no tenía de ruso más que el pelo, fué un genovés que se había hecho estimar por toda la clientela, de la cual era un verdadero amigo; y tan amigo, que hasta prestaba plata sin cobrar intereses.

Bien es verdad que el genovés no tenía un pelo de tonto y que sabía de memoria a quiénes podía auxiliar con su dinero sin perderlo. Pero con ello no queremos decir que se cerrara a la banda, pues a los individuos que él estaba plenamente convencido que no le restituirían la cantidad de la cual se desprendía, les solía prestar también.

aunque cantidades ínfimas. Y con todo, no perdía plata el ruso, porque de esos mismos individuos alguna utilidad sacaba, si no en dinero en algún servicio. Y que no perdió lo evidencia el hecho de haberse labrado una buena fortuna, haciendo que sus hijos recibieran una esmeradísima instrucción, hasta hacerlos obtener un título universitario, que con su inteligencia y hombría de bien han sabido honrar en todos los momentos.

El ruso era un hombre incansable para el trabajo, y prueba de ello es que las puertas de su comercio no se cerraban ni de día ni de noche. Allí era casa de comida y banco, en donde los noctámbulos encontraban en las minutas la fuerza motriz indispensable para proseguir el tren de "gaita"; y algunos pesos en calidad de préstamo.

La especialidad de la casa eran las perdices en escabeche, que saboreaba en las horas de la madrugada, la muchachada que, de vuelta del bajo y de las academias de baile, hacía allí su última estación.

Debajo de un ombú de la Plaza Matriz. - Por entonces la Plaza Matriz, dividida en cuatro canteros, tenía en el centro de los mismos un ombú, bajo cada uno de los cuales, y ya que no había otro vestigio de vegetación en el lugar, solían tomar el fresco, en las tardes de verano, algunos vecinos.

Cierta noche, varios muchachos bien, algunos de los cuales, ya septuagenarios, nos han relatado el episodio, resolvieron comer perdices a costa del ruso. Y cuando las sombras de la noche empezaban a esfumarse para dar paso a las barras del nuevo día, aquéllos pudieron sacar furtivamente de encima del mostrador, una enorme sopera que guardaba abundante cantidad de perdices en escabeche; y con ella marcharon en dirección al ombú que daba hacia el sur, en donde empezaron a hacer los honores a los exquisitos volátiles. Pero no contaban con la huéspeda. No bien empezaron los noctámbulos el descuartizamiento, a dedos, de las perdices, en medio de una jarana a media voz, para no ser oídos desde el café, se les presentó el Ruso en persona, provisto de una gran canasta que contenía pan, cubiertos y hasta dos botellas de buen vino.

—Má... cume é eso, mochachos, comiendo veramente cun tanta incomodità... Pues nun fartaba má que mis clientes cumieran veramente comme i cane. Qui les deco il pan, lu cubierto, el vin...

Y dicho esto, el Ruso volvió a sus lares, satisfecho de su obra, pues con ello no solamente no pasaba "pei sunso", como él decía, sino que, dividiendo el gasto total entre el número de los comensales, cobraba las perdices, el vino y el pan.

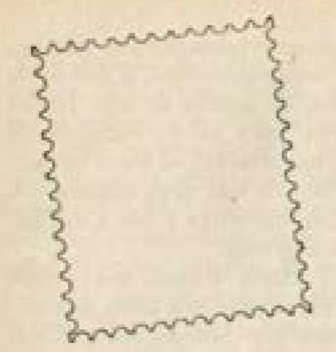
Fin de fiesta. - Por la misma época ejercía las funciones de cochero un célebre auriga conocido por todo el mundo con el apodo de "El Canario", quien recorriendo con su carruaje en las horas de la madrugada las calles del bajo y las proximidades de las academias de baile, recogía a los muchachos bien que, por un exceso de libaciones alcohólicas, se encontraban en un estado tal de inconsciencia que les imposibilitaba a marchar por sus cabales hasta sus domicilios. El Canario los recogía entonces, los metía dentro del carruaje y ya frente a la casa de su dormido pasajero, quitando a éste del bolsillo la llave de calle, abría el zaguán y depositaba cuidadosamente la carga humana en el piso, a cuyo contacto fresco no demoraba en reaccionar el joven calavera.

El Canario, a quien por sus importantes servicios querían fraternalmente todos los muchachos farristas, cuando veía fresco a su pasajero le decía:

—Che, hermano, mirá que me debés el viaje de las otras noches.

—Ah... ¿Fuiste tú?

—¡Y quién había de serlo!...



Algo sobre FILATELIA

por ESTENIO HORMAECHE

La afición a coleccionar toda clase de objetos es sin duda propia de la naturaleza humana. No hay nada que escape a ella: colecciones de piedras preciosas, obras de arte, muebles, libros, (y no sólo por su contenido sino por sus encuadernaciones o sus ediciones) armas, relojes, porcelanas, monedas, mariposas, caracoles, huevos de aves, fósiles, y demás, son ya cosa vieja y aceptada, y consideradas además como un indicio de buen gusto, o sentido artístico, o cultura, de los que las reunieron, aunque es muy probable que la razón principal que los indujo a ello, consciente o inconscientemente, fué la manía de coleccionar algo. Y prueba de que esta existe, si fuera necesaria y no, como es bien evidente la proporciona que existen coleccionistas de cosas tales como botones, cajas de fósforos, boletos de tranvía, tapas de botellas, tiquetas de hoteles, y otra infinita variedad de objetos semejantes, y que existen libros y periódicos que se dedican seriamente a catalogarlos y describirlos.

Seguramente, sin embargo, de todos los objetos considerados como "coleccionables" por los atacados de esa enfermedad o manía son los sellos de correo los que despiertan mayor interés. Aunque, por supuesto, no es posible indicar cifras precisas, se puede adquirir una idea de la importancia que tiene la "Filatelia" mencionando que sólo en los EE.UU. se calcula que existen doce millones de aficionados, y que en Europa donde es más antigua la proporción de los que la cultivan es mucho mayor, como se deduce de la cantidad de clubes existentes, de los libros y revistas publicados, y de las sumas millonarias que se invierte anualmente en sellos de correo.

La historia de éstos es bastante curiosa. En Inglaterra, donde se originaron, el correo estuvo bajo el contralor del estado 1591, pero sólo en 1609 el monopolio fué completo, y aún después, hubo compañías particulares autorizadas a transportar correspondencia por cortos períodos. Las tarifas postales eran muy caras, y variaban no sólo con el peso de la carta sino también con las distancias recorridas dentro del país, lo que complicaba la tarea de los empleados. Además, podía remitirse una carta, a voluntad, con o sin franqueo, pagando éste el destinatario, y como el hombre ha sido siempre el mismo en todas las épocas y latitudes, no era raro que por un sistema de señales convenido de antemano con el remitente le bastaba a aquél con mirar el sobre para informarse de lo que necesitaba, y rechazaba la carta. La administración de correos, malo y caro como era el servicio, perdía sin embargo dinero.

Una primera reforma consistió en establecer obligatoriamente el pago previo del porte, marcando la carta con un sello con las palabras "Post Paid"

(correo pagado) equivalente a "Port Payé" que se usó en Francia, o a la marca "*Franca*" usada en el Río de la Plata y otros países. Pero esto tenía el inconveniente de que el remitente tenía que ir personalmente a la Oficina de Correos, y se formaban largas colas con las consiguientes demoras.

Un comerciante inglés, Rowland Hill, sugirió en 1837 que, por una parte se estableciera una tarifa única para todo el país, que fué de un penique para una carta común, y en segundo lugar que se vendiera al público sellos de ese valor para que el remitente pudiera fijarlos a la carta y depositar ésta en buzones distribuidos convenientemente, como se sigue haciendo en todo el mundo civilizado. El resultado fué un éxito rotundo.

Aparecieron así los dos primeros sellos postales adhesivos, el famoso "penique negro" y el "dos peniques, azul" puestos en uso el 6 de mayo de 1840. Con el objeto de evitar que fueran falsificados se resolvió que como los demás valores fiscales fueran grabados en acero, y se encargó de imprimirlos a la firma de Perkins, Bacon y Petch, impresores de billetes de banco, sobre papel proporcionado por el gobierno que, como medida adicional contra las falsificaciones, tenía una corona real en filigrana. El precio pagado fué de siete peniques y medio por cada mil sellos... Hoy, el un penique, nuevo, está catalogado en £22, y en £80 el dos peniques. En 1946, el secretario del Conde de Buccleugh encontró en un viejo escritorio en su castillo de Escocia un block de 48 sellos de este último, de un valor facial de ocho chelines. Está avaluado en 25.000 dólares americanos.

Con su fino grabado, estos dos sellos figuran todavía entre los mejores que se ha producido, y probablemente fué por su belleza que el público se sintió atraído hacia ellos, y aún usados, los guardaba. Sólo que no para estudiarlos. En 1841 había ya personas que los buscaban para empapelar las habitaciones, o para forrar cofres, pantallas de lámparas, y demás.

Pero en 1843 Brasil siguió el ejemplo de Inglaterra y emitió sus primeros sellos, los Estados Unidos en 1847, Francia y Bélgica en 1849 y desde entonces se generalizó su uso. En el Uruguay aparecieron los primeros sellos, las "Diligencias", en 1856, aunque no fué el estado sino la compañía privada de servicios de diligencias de Lapido que los adoptó.

En medio de las burlas del público y las sátiras de los diarios nació la afición a coleccionar sellos, y entre 1850 y 1860 aparecieron los primeros comerciantes y los catálogos de precios. Cierto, en aquel tiempo no se tomaba en cuenta el estado de los sellos como se hace hoy, y hasta hubo quien los ofrecía clavados con un alfiler sobre una tabla. En 1862 ya existían más de 1200 sellos pero todavía era relativamente fácil tener una colección casi completa. Hoy, nadie podría hacerlo, no sólo porque su número pasa de 150.000 sino porque hay algunos de que no se ha conservado sino un número muy limitado de ejemplares.

Pero coleccionar sellos no es la Filatelia. Para adquirir una idea de cómo nació ésta y en qué consiste basta seguir el origen habitual de una colección. Un chico, generalmente entre los 10 y 15 años, se pone un día a observar un sello que alguien le regaló y llama su atención porque reproduce un indígena cualquiera de extraña vestimenta, o un animal raro, o un paisaje, o cualquier otro de los tantos motivos usados en los sellos, o lleva la leyenda de un país remoto y exótico, Conchinchina, Travancore... Y no se resuelve a tirarlo. Por el contrario, reúne otros y trata luego de completar la serie, canjeando los que tiene duplicados. No presta mayor atención al estado de sus sellos, y si les falta un pedazo, o tienen

una obliteración muy cargada, o si están "pelados" tanto da. Tampoco tiene para él importancia el hecho de que sea dentado o no, y si ha visto en la colección de un compañero que existen sin dentar iguales a los dentados con tomar uno de éstos y cortarle los márgenes a tijera ya está el asunto arreglado.

Pero un día llega a sus manos un catálogo y observa entonces que esos dos sellos aparentando iguales uno dentado y otro que no lo es, representan en realidad dos emisiones distintas, que es posible reconocer por algunos caracteres, por ejemplo porque uno es litografiado y el otro grabado; y que además tienen un valor muy distinto. Y aprende en seguida a reconocer las distintas emisiones por el papel, la filigrana, los distintos dentados, los matices o pequeñas diferencias en el dibujo cuando se ha usado más de una plancha para la impresión. Ese día el chico comienza a andar con una lupa de aumento en el bolsillo. Ya es caso perdido. De un coleccionista que fué al principio, ha pasado a ser un Filatelista...

La Filatelia nació entre 1850 y 1870, cuando los coleccionistas, después de encontrar los caracteres que permiten reconocer cada emisión, comenzaron a considerar cada uno de los sellos como un objeto digno de estudio. Ya no se trataba más de poseer una colección con un ejemplar de cada valor de la serie sino de estudiar cada uno de ellos por separado, comenzando con su historia, es decir el decreto que les dió origen, el cuño o dibujo original, las pruebas y ensayos, fecha de aparición, descripción de las planchas, obliteraciones usadas, etc. Además, cuanto es posible, reconstrucción de esta, es decir, descripción de los caracteres de cada uno de los sellos que permiten localizarlo en la posición que ocupa en aquella, lo que ha sido logrado con muchos sellos grabados o litografiados que presentan fallas, debido a que estas existieron en la propia plancha que sirvió para imprimirlas, originándose así tantas "variedades" como sellos existieron en ella. Han sido así "reconstruidas" las planchas del "penique negro" del que existieron 11, y de otros muchos sellos de Inglaterra y de otros países. En cuanto al Uruguay aunque se ha trabajado mucho en ello todavía no se conoce la composición completa de las planchas de nuestros sellos clásicos aunque sí de algunos "soles" y otras emisiones más modernas. Hay aquí todavía sin embargo un amplio campo para los aficionados.

Los Filatelistas buscan además variedades "accidentales" que se originan por errores. A veces, por ejemplo, una hilera de sellos o una plancha escapan a la máquina perforadora, y se producen así variedades "sin dentar"; otras veces, por error, se imprime el sello dos veces con una ligera desviación de la plancha, produciéndose una "doble impresión" que también puede encontrarse al dorso. Existen asimismo sobrecargas dobles, o invertidas, colores equivocados, etc.

La Filatelia es en la actualidad una ciencia. Inútil quizás, pero una ciencia. Como el ajedrez, y algunos otros juegos. Cierto, algunos de sus ardientes defensores hacen notar, y con razón, que para los chicos representa una actividad provechosa, que inculca hábitos de orden y método, de la misma manera que lo hace el cultivo de las ciencias, y que además enseñan historia y geografía. ¿Cuántos adultos cultos podrían decir donde están y què son Trenganu, o Aitutaki, o Touva, o Nossi-bé? Cualquier chico con una modesta colección universal podrá sin embargo contestar estas preguntas. Pero para el filatelista todo esto es secundario. Su afición no necesita ser útil, y para él buscar excusas que la justifiquen es achicarla, es casi un sacrilegio. Es inútil tratar de explicar al que no siente el atractivo de la filatelia, del

mismo modo que sería perder el tiempo tratar de hacer comprender la belleza de una sinfonía de Beethoven a alguien a quien no le guste la música. Quizá la comparación pueda parecer irreverente pero no lo es. El filatelista dedica a su afición tanto amor, y empeño y tiempo como el artista a su obra y la contemplación de un hermoso ejemplar le proporciona un placer tan grande como la de una obra maestra de pintura. No venderá jamás sus sellos como no sea obligado por las circunstancias, o para comprar otros sellos, y necesita para sus estudios tanta tenacidad y espíritu de observación e imaginación como el cultor de cualquier ciencia. Su trabajo tiene algo del trabajo de "detective" y mucho de las ciencias naturales.

En nuestro país existen muchos cultores de la Filatelia en todas las clases sociales, y un club, el Club Filatélico del Uruguay que publica una revista. Los sellos del Uruguay han gozado de gran popularidad en el pasado, y todavía las emisiones clásicas, las "diligencias" y los "soles" son muy buscados en el mundo entero y sus precios suben sin cesar. Desgraciadamente, la popularidad se ha ido perdiendo debido al abuso en la emisión de sellos conmemorativos, contra el cual se está reaccionando, y sobre todo a la mala calidad de nuestros sellos que con excepción de las emisiones impresas en el extranjero son rechazados frecuentemente por los comerciantes de otros países que no pueden colocarlos entre sus clientes. Constituyen una excepción, entre los sellos recientes, los de aviación, que son muy buscados y que se valorizan en general rápidamente.

Los principiantes deben aprender en primer término a cuidar el estado de sus sellos, porque este es fundamental. Es deseable que un sello sea perfecto, es decir que su color sea fresco, no desteñido por el sol o los lavados, bien "centrado" o sea con márgenes del mismo ancho en los cuatro lados, y que éstos lo sean lo tanto como posible cuando se trata de una emisión sin dentar. Si ésta es dentada, debe tener todos los dientes intactos: no debe tener "peladuras" o sea el papel no debe estar adelgazado; si es usado debe tener un matasellos nítido y liviano, que no impida ver el motivo del sello. Los ejemplares que no reunen estas condiciones tienen una depreciación muy grande, del mismo modo que ocurre con las monedas o las piezas de porcelana defectuosas.

El joven que coloque juiciosamente su dinero en sellos hace seguramente una inversión sólida. Salvo en algunos momentos de depresión económica mundial, los precios de los sellos han subido progresivamente, y se han pagado sumas fabulosas por algunos de ellos. El famoso "Guayana Inglesa" de 1856, con un centésimo de valor facial, vale en la actualidad 100.000 dólares americanos y constituye el mayor precio para un solo sello. Pero no se crea que esto es algo excepcional. Hay muchos que valen entre pesos 10.000 y pesos 100.000 de nuestra moneda. Aun entre los sellos modernos no es raro que algunos aumenten su valor en diez o más veces en diez o quince años. Esta permanente demanda por los sellos siempre en aumento explica los precios pagados por algunas colecciones mundiales, como la del famoso conde de Ferrari, probablemente la mayor del mundo y que se vendió en 1.600.000 dólares americanos, la del coronel Green en 3.000.000 y la de Hind, por la cual se obtuvo 1.000.000.

En la actualidad la regla general es la especialización. Quedan muy pocos coleccionistas mundiales, entre otras razones porque la cantidad de sellos emitidos es tan grande que solamente para tenerlos todos se necesita mucho dinero. Son cada vez más numerosos los filatelistas que coleccionan sólo un grupo de países o uno sólo, y que dentro de este se especializan y estudian una sola emi-

sión, aunque para el profano esto parezca incomprensible. No lo es, sin embargo, porque obtener el material necesario para un estudio filatélico suele requerir mucho tiempo, no poco dinero, y gran perseverancia.

Los sellos del Uruguay fueron muy buscados en el pasado, y existieron colecciones famosas, como la de E. J. Lee, vendida en 80.000 libras esterlinas y la de Lichtenstein en EE. UU. Una de las más completas, si no la mejor en este momento, pertenece al Sr. Roberto Hoffmann, de la Argentina. Hay también algunas fuertes colecciones en nuestro país, con piezas extraordinariamente raras y valiosas, y entre ellas de mencionar la del Sr. A. J. Fita, actualmente Presidente del Club Filatélico del Uruguay y que es a la vez un perito con extraordinarios conocimientos sobre nuestros sellos clásicos.

Todo esto es más bien desalentador para el principiante, que compara su modesta colección con lo que lee sobre las de los grandes coleccionistas y desespera de poder llegar alguna vez a reunir algo de cierto mérito. Quien así piense comete un gran error. No es necesario ser millonario, ni buscar piezas de gran valor para obtener de la filatelia grandes satisfacciones. Hay numerosas emisiones en nuestro país que no han sido todavía estudiadas, que no tienen altos precios, y de las cuales existe por el momento material bastante abundante para que su estudio sea posible para cualquier persona de medios modestos. Y es lo cierto que resolver un problema filatélico es tan satisfactorio si se trata de sellos "clásicos" como de una emisión contemporánea.

ESCALON EN EL ASTA DE UNA SOMBRILLA, PARA ENTERRARLA EN LA ARENA





El asta de una sombrilla puede enterrarse fácilmente en la arena, si se atornilla un pequeño escalón al asta, cerca de la punta. Sostenga aquélla en posición vertical y oprima el escalón con un pie. Ranure el escalón para que se conforme a la redondez del asta.

Usted puede contratar

SECCION INCENDIOS

Riesgos comunes
Riesgos de aviones
Riesgos de inundaciones
Riesgos de huracanes y tornados
Riesgos de tumultos y similares



SECCION ACCIDENTES DEL TRABAJO Y ENFERMEDADES PROFESIONALES

Riesgos de Trabajo Colectivo
Riesgos de enfermedades profesionales
Seguro individual contra accidentes, que comprende:
Riesgos de incapacidad temporal
Riesgos de incapacidad permanente
Riesgos de muerte



SECCION VIDA

Vida entera
Vida entera en pagos limitados
Dotal mixto
Doble previsión
Agrupamiento
Dotal niños



SECCION AUTOMOVILES

Responsabilidad civil de automóviles
De vehiculos a tracción a sangre
De vehiculos a tracción a mano
Contra robo
Contra incendio
Contra daño propio
Contra accidentes al chófer
Contra el riesgo fluvial entre Montevideo y Buenos Aires

SECCION CAUCIONES

De fidelidad de empleados
Pérdida por robo de muebles, ropas, etc.
Pérdida por robo de mercaderías de casas de comercio
Desperfectos que causen ladrones en la casa, o a los objetos asegurados
Contra asalto a cobradores, etc.
De demoliciones, etc.



SECCION MARITIMOS

Marítimos y fluviales
Mercaderías generales
Cascos
Guerra



SECCION CRISTALES

Cristales, vidrios y espejos



SECCION RURALES

De granizo
De animales pedigree (vacunos y ovinos)
De accidentes por transporte de haciendas en ferrocarril
De equinos de carrera y padrillos
De yeguas y potrillos en cabaña



Sin perjuicio, el Banco estudia cualquiera otra operación que reúna las características de un Seguro.

★ MONTEVIDEO ★

ALGUNOS DATOS ESTADISTICOS

LA ciudad de Montevideo, Capital de la República Oriental del Uruguay, fué fundada en 1726. Tiene 950.000 habitantes (cifra calculada). El perímetro de la ciudad comprende una superficie de 5.332 hectáreas.

Cuenta con 2.135 calles, avenidas, bulevares, ramblas y caminos y alrededor de 158.461 edificios.

Pavimentación. — Longitud de los pavimentos construídos: 2.588 kilómetros; superficie: 14.958.148 metros cuadrados.

Saneamiento. — Area saneada en el sector urbano y suburbano: 6.381 hectáreas; longitud de los colectores: 1.157.095 metros; costo de las obras: $ 40.413.291.

Parques y plazas. — Superficie de los parques, dentro y alrededor de la ciudad, 1.492 hectáreas; de las plazas y demás espacios libres, 115 hectáreas.

Playas y balnearios. — Más de 12 kilómetros de extensión tienen las zonas de playas balnearias de Montevideo, limitadas por ramblas que van contorneando la ciudad en una extensión de 20 kilómetros, incluyendo la rambla al sur de la península de la ciudad vieja. Las doce playas se denominan Pajas Blancas, del Cerro, Capurro, Ramírez, Pocitos, Buceo, Malvín, Honda, de los Ingleses, Verde, La Mulata y Carrasco.

Siguiendo a esas playas, se extienden hacia el este, entre otros, los siguientes balnearios: San José de Carrasco, Solymar, El Pinar, Salinas, Marindia, Atlántida, Las Toscas, Parque del Plata, La Floresta, Costa Azul, Solís, Las Flores, Playa Verde, Piriápolis, Punta Ballena, Las Delicias, Punta del Este, San Rafael, La Paloma, Santa Teresa, La Coronilla.

Alumbrado público. — El alumbrado público de la ciudad se realiza con 30.000 lámparas que varían entre 40 y 1000 bujías.

Locomoción. — Existen en Montevideo 47 líneas tranviarias, 2 de trolebuses y 99 de autobuses, que transportan anualmente 92.550.893 pasajeros, 5.189.790 y 311.269.540, respectivamente. Totales: 148 líneas de transportes, 1877 kilómetros de recorrido, con 409.010.223 pasajeros transportados por año.

Mercados. — Movimiento anual de los mercados: verduras 112.656.472 kilogramos; fruta 75.132.328 ídem; huevos 3.264.494 docenas; aves 770.667 unidades; pescado 2.595.795 kilogramos.

Tablada. — La Tablada de Montevideo despacha anualmente: bueyes 10.022 cabezas; toros 13.892; novillos 336.458; vacas 297.288; terneros 139.700; capones 210.396; corderos 105.518; ovejas 4.983.

Otros consumos. — 132.000.000 litros de leche por año; 55.115.000 kilogramos de pan; 68.202.562 kilogramos de carne; 44.541.615.000 litros de agua; 25.507.069 metros cúbicos de gas; 443.036.743 k.w.h. de energía eléctrica.

Hoteles, etc. — Cuenta Montevideo con 129 hoteles, 124 restaurantes y 141 pensiones.

Espectáculos públicos. — Cinco teatros, noventa y tres salas de cinematógrafo, un hipódromo. — A esos locales asisten anualmente 19.842.486 espectadores.

Bibliotecas. — Existen 70 bibliotecas, de las cuales 16 son municipales, 10 pertenecen a las Facultades y el resto a distintos liceos públicos, además de la Biblioteca Nacional a la que concurren anualmente 60.000 personas.

Museos. — Siete son los Museos públicos: Nacional de Bellas Artes, Histórico Nacional, de Historia Natural, Pedagógico, Municipal de Bellas Artes, Histórico Municipal, Museo Policial.

Diarios y revistas. — Se publican en Montevideo 19 diarios, de los cuales 16 en castellano, 2 en hebreo y uno en inglés. Otras publicaciones: 15 revistas, 36 hebdomadarios, 13 quincenales, 153 mensuales, etc.

Radiodifusoras. — Totalizan 24, de las cuales 2 son oficiales.

Deportes. — Número de federaciones deportivas: 27; clubes que los componen, 798; deportistas según ficha médica 12.738; además del Estadio Centenario, existen 42 canchas de fútbol y 58 destinadas al basquebol, un velódromo, varias pistas de atletismo, de equitación, de polo y una cancha de golf.

Educación física. — Número de plazas de deportes oficiales al aire libre: 12, a las que asisten 317.120 personas.

Salud pública. — Ascienden a 21 los hospitales, asilos y casas de salud dependientes del Estado y a 42 los establecimientos de la misma índole, de carácter particular. — En los primeros, el número de camas alcanzan a 7.800 y las personas asistidas anualmente en los mismos, sobrepasa la cifra de 60.000.

Limpieza pública. — Los residuos domiciliarios y los que proceden del barrido y conservación de calles se someten a incineración en 3 usinas. — Total de Kgrs. anuales: 108.331.943.

Enseñanza. — La Universidad está integrada por las siguientes Facultades: Derecho y Ciencias Sociales, Medicina, Química y Farmacia, Odontología, Ingeniería y Anexos, Humanidades y Ciencias, Arquitectura, Agronomía, Veterinaria y Ciencias Económicas, con 9.544 estudiantes.

La Enseñanza Secundaria y Preparatoria de Montevideo, comprende 13 liceos oficiales y 20 particulares habilitados, con 20.096 alumnos.

Enseñanza primaria: 182 escuelas del Estado y 115 particulares con 98.250 alumnos.

Total de alumnos: 127.890.

Puerto. — Normalmente el movimiento de vapores es el siguiente: 2.820 barcos con 7.790.803 toneladas. — Movimiento de pasajeros: salidas 179.930; entradas, 191.053.

Bancos. — Los 31 bancos de la ciudad se distribuyen así: 3 del Estado, 17 uruguayos y 11 extranjeros.

("Aspectos de Montevideo". Intendencia Municipal 1953)

Cosas de Viejo...

de "EL VIEJO PANCHO"

¡Que por qué ando yo ansina como enojao y triste!
¿Pa qué querés saberlo mi linda flor de ceibo?
Los días de verano, que son pal mozo auroras,
son tardes melancólicas pa los que van pa viejos.

Pa yo poder contarte la historia de mis penas
tendría que ir dispacio pialando mis recuerdos...
Dejalos que el olvido los ate a su palenque,
que yo, pa dir guapiando, ya no preciso de eyos.

Más bien cebá un amargo de los que tú acostumbras
pa despuntar el vicio... pa dir haciendo tiempo...
¡Quién sabe si algún día, sin óirlo de mis labios,
no sabés por qué peno!

Pero hoy tuavía es temprano pa que esa cabecita,
que pide pa adornarse la roja flor del céibo,
comprienda que se pueden hoyar sobre la almohada
tristezas que nos áhugan en vez de lindos sueños.

Cebá, cebame un mate, que yo pa entretenerte
te via contar un cuento,
que, aunque es todo él mentira
tal vez se te haga cierto.

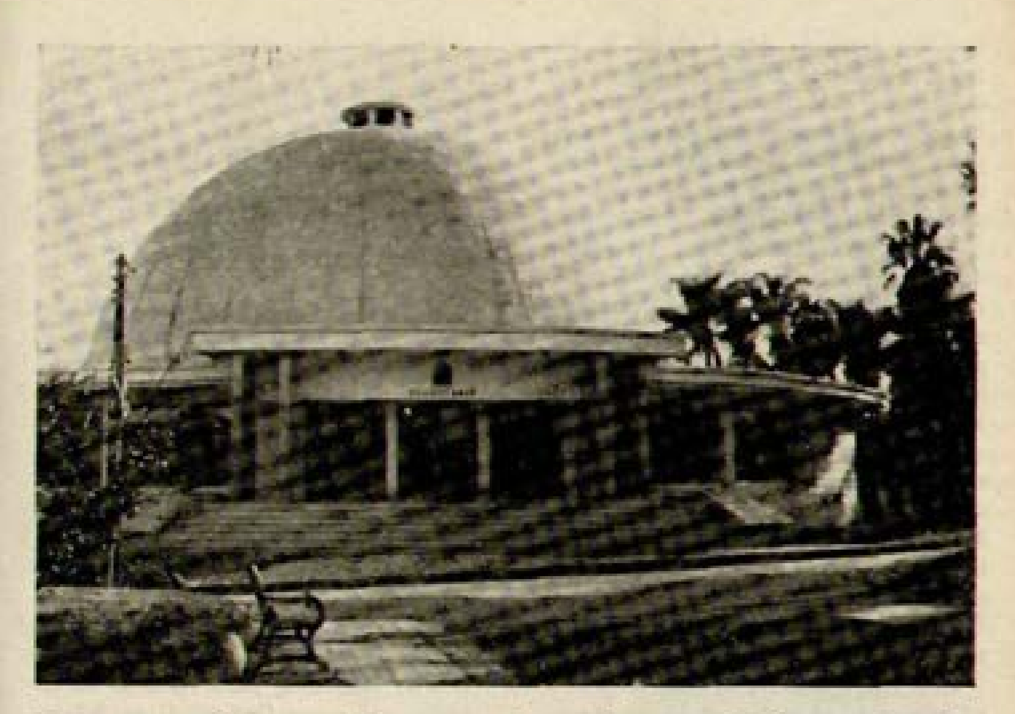
Era como vos mosa y era como vos linda
y como vos tenía por ojos dos luceros,
ande se achicharraban de un corazón las alas,
del corazón de un gaucho que se miraba en eyos.

Era un cantor y pueta desos que en la guitarra
ponen en vez de cuerdas sus delicados nervios
y cantan en sus décimas bravuras de los héroes
y penas en sus "tristes" y amores en sus "cielos".

Eya tuvo al principio pal payador amante
en los ojos ternura y en la boquita besos...
¡Eran como palomas que van buscando el monte
p'hacer entre los sauces el nido de sus sueños!

Dispués... ¿sabés mi china que está lindo tu mate?
más lindo que mi cuento;
no des guelta a la yerba, seguí, seguí cebando
pa ver si se me apaga la sed que estoy sintiendo...

Dispués... oigale el duro!
¿Sabés que no me acuerdo?
Mirá, saca esa astiya que está haciendo humadera...
Me yoran ya los ojos... prestame tu pañuelo...



Montevideo tiene el primer Planetario que se instaló en América del Sur

Una visita a la ex-Villa Dolores, transformada ahora en laboratorio y museo astronómico.

★ *por MARIO MARTINEZ* ★

¿Quién, en todo el país, no recuerda el viejo zoológico montevideano? Durante años y años, cercano al medio siglo, estuvo instalado en la antigua quinta de don Alejo Rosell y Rius, quien la habitaba con su esposa, doña Dolores Pereira, y en cuyo espacioso terreno había ido, poco a poco, formando una colección de fieras y animales procedentes de todos los continentes. Poco a poco, tal era el interés de lo que allí había, el público comenzó a ser admitido en la residencia particular de don Alejo, verdadero filántropo que, al morir, el 14 de marzo de 1919, donó toda su fortuna al Municipio de Montevideo y a sociedades de beneficencia.

Don Alejo se llamaba, es bueno que su biografía sea bien conocida, Alejo de Ibarra Rius, ya que era hijo de don Alejo de Ibarra y de doña Esperanza Rius. Pero, habiendo quedado viuda su madre, contrajo nuevas nupcias, haciéndolo con don Juan Rosell, cuyo apellido adoptó el niño en lo sucesivo.

Habíase dedicado al comercio y cuando casó con doña Dolores, en 1885,

que era nieta de don Gabriel A. Pereira, presidente de la República por el período 1856-1860, vino a verse en la opulencia económica, ya que su esposa por las dos ramas paternas, tanto los Pereira como los Buxareo, poseían una considerable fortuna.

Vivió, no obstante ello, en medio de una sencillez y sobriedad ejemplares, ejerciendo la caridad sin retaceos, contribuyendo a la fundación del hospital de niños que lleva el nombre de los esposos, entregando el Jardín Zoológico y varios edificios para obreros que habían construído en distintos sitios de Montevideo, así como las obras de arte y muebles de subido valor, al Municipio de este Departamento, al tiempo que otros legados favorecieron, especialmente, a la Sociedad Cristóbal Colón, de conocida vigencia caritativa, etc.

Don Alejo sobrevivió cuatro años a su esposa y, al morir, el 14 de marzo de 1919, como decimos más arriba, pasó al patrimonio público buena parte de sus cuantiosos bienes, entre ellos este predio de Villa Dolores (llamado así por su esposa), donde en la actualidad se ha establecido el Planetario, único en América del Sur y similar, en muchos detalles, al que funciona en la ciudad de Nueva York.

¿QUE ES UN PLANETARIO?

Planetario, en castellano, significa "perteneciente o relativo a los planetas". En principio, como el aparato construído solamente mostraba el movimiento de los planetas y sus satélites, estaba adecuadamente aplicado. No se sabe quién construyó el primero, pero se le atribuye al ingenio del astrónomo G. Gram, quien lo dedicó al escritor inglés Carlos Boyle, conde de Orrery, por lo que se distingue en astronomía con el nombre de "orrery" este mismo aparato, que tuvo gran boga en el siglo XVIII.

Pero en la actualidad, el nombre "planetario" sirve para designar el mecanismo que ideara Bauersfeld y que llevara a la práctica la casa Zeiss de la ciudad de Jena en el año de 1924.

Se trata, como se comprenderá, de un aparato de precisión — óptica y relojería —, que proyecta en el techo en forma de cúpula donde se encuentra instalado el aspecto del cielo de los lugares y en las fechas que se desee. El sol, la luna, las constelaciones e, incluso, los planetas, aparecen en su movimiento natural, ya que el mecanismo del aparato, que es un enorme tubo cribado por agujeros de distinto calibre y color, terminado por dos esferas donde se encuentran los proyectores, mediante luz interna, de unos nueve mil cuerpos celestes, con todos sus detalles y los dibujos que hacen distinguir a las constelaciones en los tratados de anatomía, para facilitar su estudio, así como flechas, fajas del zodíaco, etc., para que se pueda explicar al auditorio, que llega a las trescientas personas, el movimiento de los astros en el simulado cielo de la cúpula.

EL PLANETARIO DE NUEVA YORK

Hasta el año pasado, quienes deseaban asistir al grandioso espectáculo de un planetario en América, tenían que ir a contemplar el mecanismo del "Hayden Planetarium", situado en la calle Ochenta y Uno de aquella ciudad, cerca del Central Park, que hace veinte años que está abierto al público. Se llama "Hayden" por cuanto fué el señor Charles Hayden quien contribuyó, con 150.000 dólares, a su construcción.

Como se ve, un planetario es un importantísimo aporte para la educación popular, máxime cuando se piensa que gracias a su invención puede la gran masa ciudadana penetrar en un tema tan apasionante como es el astronómico. El planetario de aquella ciudad norteamericana tiene capacidad para

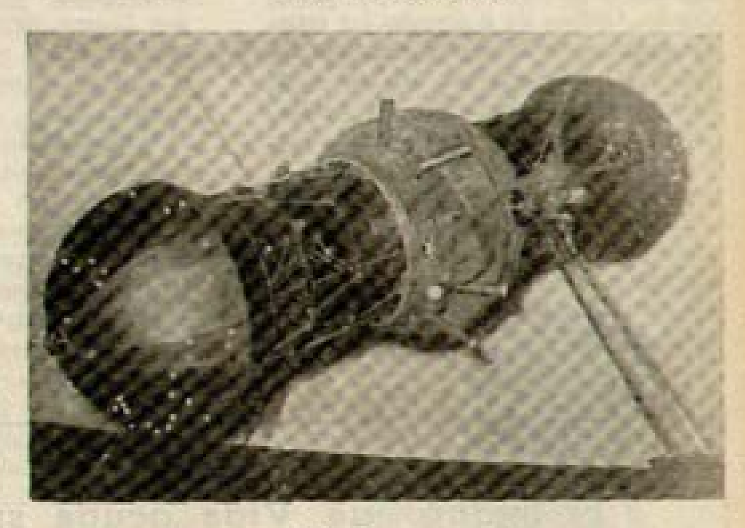
750 espectadores, estando colocado sobre un soporte, el que primero se ideó para sostener esta clase de aparatos, en medio de la sala donde se le exhibe.

EL PLANETARIO MUNICIPAL DE MONTEVIDEO

Todas las tardes, de 18 a 20, se nota gran movimiento de personas en el gran portón de acceso al ex-zoo de la avenida General Rivera, en Montevideo. A unos treinta metros de la entrada, ya se divisa el edificio donde se ha alojado el planetario, característico por su cúpula y sus numerosas puertas y ventanas. Las personas, munidas de la entrada que gratuitamente se distribuye momentos antes, va tomando asiento en torno al enorme tubo, terminado en dos esferas, colgado por hilos de acero del techo del edificio. Esto le diferencia fundamentalmente de los otros planetarios, que están montados, como los aparatos de óptica, en un pie en forma de trípode. El de Villa Dolores, gracias a este progreso de su montaje, puede moverse en mejor forma y sus proyecciones no son nunca obstaculizadas por el montaje de sustentación. La cantidad de público que admiten los asientos puestos en círculo, en varias filas, es de 250 personas. Una vez colmada la sala, el encargado de la explicación toma sitio en una especie de pupitre, sobre una tarima, desde donde, mediante sencillos pero eficaces mecanismos, va a realizar el prodigio de transportarnos a lo sideral.

LA EXHIBICION

Estamos aquí sentados cuando la luz de los cuatro proyectores que están adosados a los cables que sujetan al planetario desde el techo, comienza a disminuir. Un reóstato, accionado desde el comando, va haciendo cada vez menor la potencia luminosa de las lámparas eléctricas. En precisión expresiva, debemos decir que aquí adentro está anocheciendo. La ilusión es perfecta. La luz se va. Se va de modo que poco a poco las sombras se lo van llevando todo. Hasta nuestros ojos, ya que hay un momento, que dura unos instantes, en que la oscuridad es, sencillamente, completa.



Muchos espectadores en este momento han llegado a inquietarse, creyendo muchos que algo les pasa en la vista. Pero, a los pocos segundos, como si alguien hubiera, por arte de magia, "destapado" el edificio, arrancándole de golpe el techo, un cielo perfecto, limpio, lleno de los astros conocidos, vuela sobre las cabezas de quienes estamos aquí asistiendo a tan maravillosa experiencia.

Aquí está el cielo de Montevideo, tal como se presentará esta noche mismo.

Y, de repente, aquí está el cielo de Melbourne — dice la voz que indica las maniobras que se hacen con el aparato —, el día tal de tal año. Un cielo uruguayo o un cielo australiano, o un cielo del hemisferio norte, en tal fecha, tanto para atrás como para adelante, aparecen cuando quien maneja toda aquella combinación de luces lo desea.

El efecto es de asombro.

Un cielo de campo abierto, estrellado profusamente, desde el horizonte hasta el otro lado del horizonte, sin ningún obstáculo, está a nuestra vista. Y como el aparato de relojería que impulsa al planetario está en marcha, todo aquello, imperceptiblemente, se va moviendo. Corren de a poquito las estrellas siguiendo sus trayectorias, van los planetas bordeando sus órbitas y, de repente, una exclamación del público señala que ha comenzado a salir el sol o es la luna la que está venciendo la línea del horizonte.

Si el mecanismo se apura, uno ve cómo todo aquello se pone a marchar más de prisa, cómo el sol cumple su camino de todos los días por sobre nuestras cabezas, y va a ponerse al tiempo que la luna aparece, en tanto aquella plateada relojería de miles y miles de astros, cada uno en su zona astronómica muestran a los asistentes el indescriptible juego de los astros en el espacio infinito.

De pronto, todo se detiene, y una flecha, manejada desde el comando, va a señalar alguna estrella o a algún planeta, al tiempo que — si es necesario — la figura de las constelaciones van a ceñir las estrellas que las integran, lo que facilita enormemente la comprensión del profano en estos aspectos de la astronomía cielo abierto.

Aquí está el cielo a nuestra disposición, manejado por nuestras manos, diciéndonos cómo será la noche que se nos ocurra, dentro de los años que también se nos ocurra hacer correr. En el sur, en el norte, en el este, en el oeste...

Terminada la exhibición, la luz va retornando a los focos de los cables de suspensión. Un ruido de ropas removidas indica que en la semipenumbra, el público se apresta a salir. Fuera hay otra tanda esperando para entrar.

Todos se miran como midiendo en el otro la impresión de tal milagro.

"VOCABULARIO CRIOLLO"

LAZO. Trenza redonda de tientos de cuero crudo de vacuno, de burro, etcétera, que sirve para enlazar o pialar, como así también para arrastrar *a la cincha* animales vivos o muertos, objetos, etc. Puede ser hecho con un solo tiento torcido al revés *(lazo chileno)*. Los trenzados son de dos, tres, cuatro y hasta de ocho tientos. Ver "estaqueo". Mide diez y siete a veinte metros de largo, con una argolla de hierro u otro metal en un extremo, que sirve para formar la *armada* o lazada corrediza. El extremo más grueso donde va la argolla se llama yapa o llapa y tiene de un metro y medio a dos metros. En el extremo opuesto lleva una *presilla*. Préndese a la *asidera* o sea la pieza que va sujeta de la argolla de la *encimera* del recado del caballo del enlazador. En los mataderos suelen usarse lazos más cortos y resistentes, que los corrientes, o sea de unas ocho o doce brazadas.

Lazo

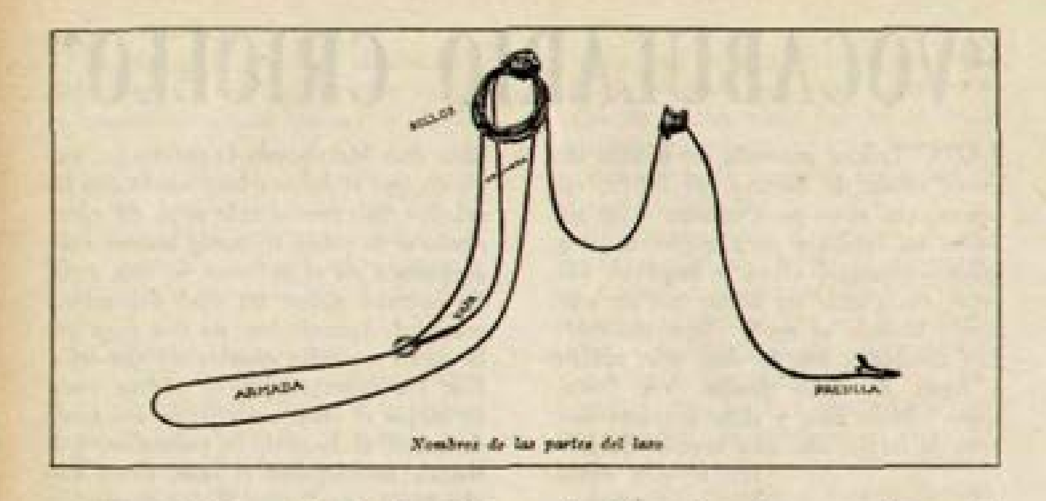
Se llama *tiros de lazo* a las distintas maneras de revolearlo y lanzarlo.

Varios eruditos en la materia, y entre ellos don Martiniano Leguizamón, aseguran que el primer lazo usado por los criollos fué una simple soga de cuero crudo o de cerda trenzada fuertemente, asegurada en el extremo de una caña. Se cerraba sobre un ojal del mismo material. Agarrándose de una soga que llevaban a media espalda de sus caballos, los expertos jinetes podían resistir mejor el esfuerzo, cuando corriendo de cerca al bagual, lo enlazaban y le ceñían fuertemente el lazo, hasta casi ahorcarlo, en forma de apresarlo definitivamente.

Antiguamente se hicieron lazos con *venas* o *de tendones de ñandú*, que eran muy resistentes y elásticos pero de gran peligro al cortarse; el hecho de estar tejidos con las fibras y membranas que fijan los músculos a los hue-



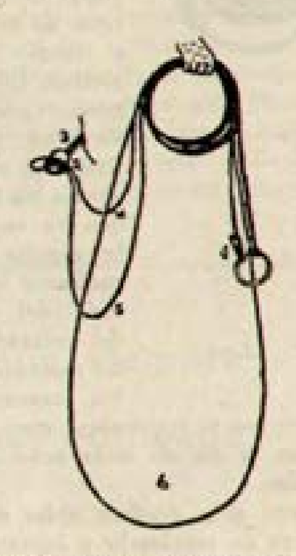
Peón con el lazo



Nombres de las partes del lazo

sos del ñandú, les daba la elasticidad de la goma. En 1843, durante el sitio de Montevideo, cuenta don Félix de San Martín que un grupo de voluntarios extranjeros, al salir de la ciudad, por la calle del Carmen, en una brumosa mañana de abril, se encontró con un escuadrón enemigo que valiéndose de la escasa visibilidad y aprovechando la circunstancia de haber estado oculto detrás de un cañaveral, los atacó por sorpresa. Casi sin tiempo para reponerse los voluntarios vieron a diez de sus compañeros que eran arrastrados por los lazos de los jinetes de Oribe, mientras otros de esos gauchos, atacaban por la derecha, en aire de carga, dando alaridos y agitando en alto sus lazos. Ante el horrible arrastre de los voluntarios, la compañía se dió a la fuga volviendo a la ciudad. Al día siguiente, al salir las tropas, se encontraron en una cuesta alineadas las cabezas y los cuerpos de los diez voluntarios extranjeros enlazados la mañana anterior. Después de esto, en todos los ataques que llevaban a cabo los gauchos de Oribe, revoleando sus lazos, el enemigo disparaba gritando: ¡el piolo! ¡el piolo!

Manera de acortar un lazo para ciertos trabajos.



Lazo cadeneado, doblado (un lazo)

1. Presilla. — 2. Nudo casi en la mitad del lazo. — 3. Argolla de la caidera. — 4. Trozo más corto del lazo atado. — 5. Trozo más largo que va a la presilla 1, del que se tira para hacer zafar la armada 6. — 6. Armada.

Si es hombre trabajador,
ande quiera gana el pan:
para eso con usté van
bolas, lazo y maniador.

ESTANISLAO DEL CAMPO. "FAUSTO".

Dale lazo nomá: ver "dále lazo".

Caer en el lazo: ver "caer en el lazo".

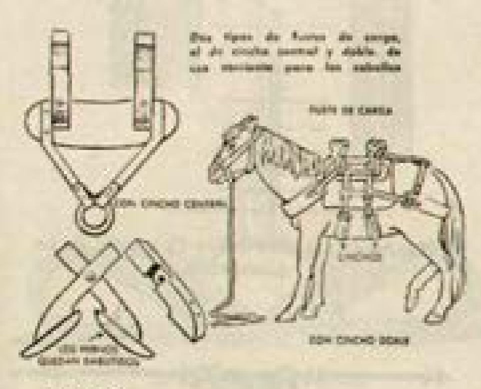
No se pone a tiro de lazo: ver "no se pone a tiro".

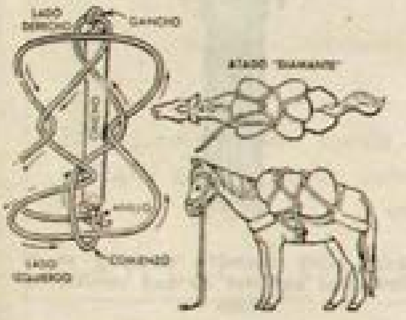
No hay tiempo que no se acabe, ni lazo que no se corte: ver "no hay tiempo". *A tiro de lazo:* a la distancia máxima que se pueda enlazar.

Tenderle el lazo: ver "tenderle el lazo".

Cayó el chivo en el lazo: ver "cayó el chivo".

Traer a lazo: ver "traer a lazo".
Metió la pata en el lazo: ver "metió la pata".





EL LAZO

Trenza de a ocho, tradición
que va entrando en la leyenda
con el tirador, la prienda,
el chiripá y el facón.
El anca del redomón
ya no siente tu caricia
ni la china ¡esa delicia!
se acomoda sobre el rollo
con su carne de pimpollo
y sus ojos de malicia.

Con el triunfo de tu bando
estás ligao a la historia
que ande hubo que ganar gloria
allí estabas culebriando.
Con Güemes estabas cuando
se le cuadró el poder real
y el emblema nacional
impuso á los chapetones
tomándoles los cañones
volcando, por lujo, un pial.

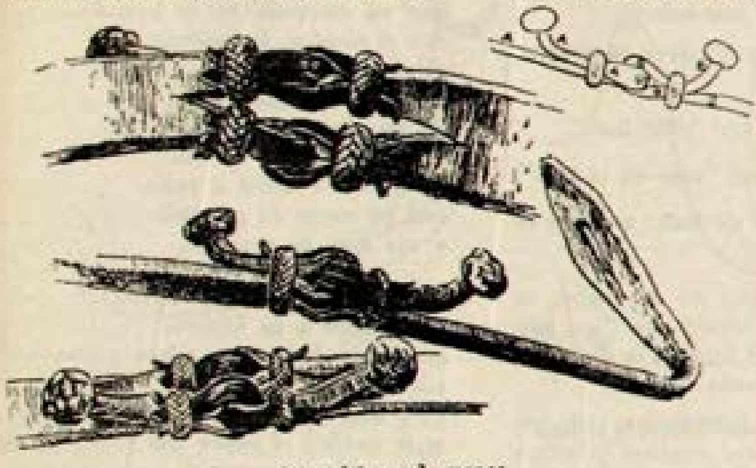
Zumbando en los entreveros
fuiste temor a la indiada
en esa época pasada
de malones traicioneros
y en los combates camperos
si alguna vez te ha apurao
el salvaje retobao
que se vino sobre el lazo,
resonó tu cimbronazo
como cordaje templao.

Ya, ni es criollo el malacara,
ni te floriás en la yerra,
ya te vas, lazo é mi tierra,
ya ti an dao güelta la cara,
y entre horquetas de tacuara
nuevito y bien jabonao
vas a morir estaquiao
junto al galpón de ladrillos
secando los calzoncillos
de algún nación acriollao.

RAMON SOLVEYRA CASARES.

Del Libro "Vocabulario Criollo" de Saubidet. Editorial Guillermo Kraft Ltda.

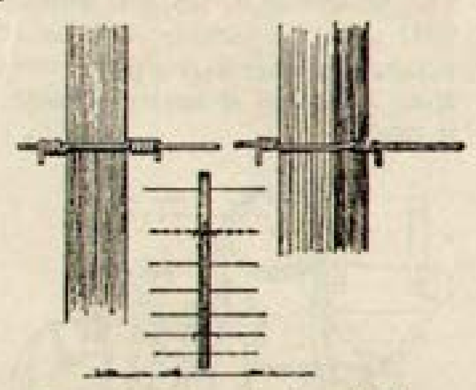
MANEA. Trozo de cuero que en cada extremidad tiene un ojal que se prende con un botón, aprisionando e inmovilizando las manos o patas del caballo. Antiguamente el paisano la llevaba colgada del fiador y ahora a menudo de la cogotera del bozal.



Otro sistema de manea

También se llama *manea* al trozo de soga angosta o piola que se utiliza para atar las cuatro patas de las ovejas a fin de esquilarlas, o a los terneros para herrarlos. Esta misma *manea*, con una argolla en la punta, se utiliza para manear las dos patas y la cola de las vacas que se van a ordeñar.

Manea redonda, Manea redonda trabada, Pie de amigo, Desprendedora, Manea traba volteadora, Desvastadora, Rodadora. Con la *manea redonda*, la *trabada*, *pie de amigo*, etc., se inmoviliza al caballo con mucha seguridad. Curiosa e interesante es



Manea de alambre sobre la varilla de un alambrado

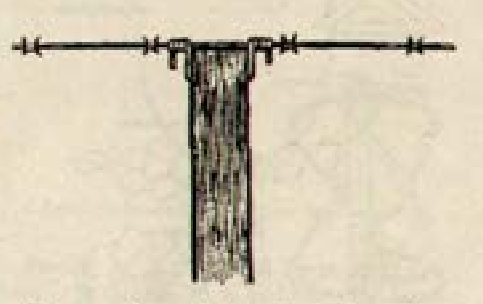


Manea de argolla

Manea

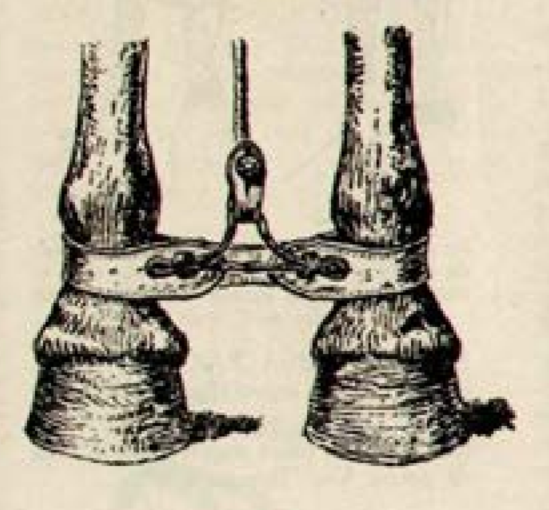


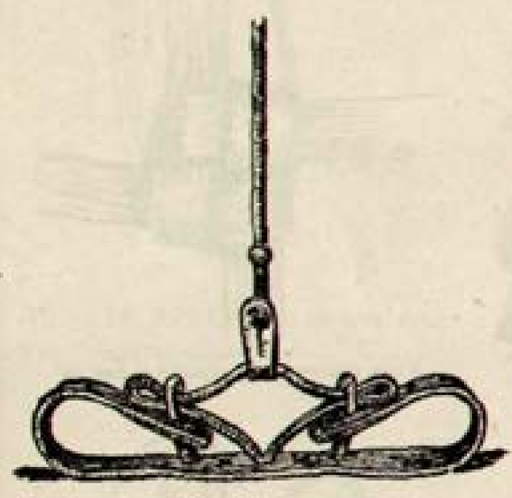
Manea



Manea sobre alambre de púa en la extremidad superior de una varilla, varillón etc.

la *manea desprendedora* que se usa con los animales ariscos o mañeros. Se les coloca en las manos o patas y el jinete





Manea desprendedora

sólo la suelta cuando ya está montado, valiéndose de una soga o cabestro al que da un rápido tirón.

Se llamaba *manea rodadora* a la formada por unas guascas anchas y con nudos o lisas de más o menos medio metro de largo, atadas a las manos de los animales *punteadores* o acostumbrados a disparar. Con este procedimiento brutal, los caballos, al correr y pisarlas, rodaban y caían por tierra. Los animales disparadores y punteadores tenían terror a las *maneas rodadoras*. De esa manera y al cabo de una o dos rodadas los animales perdían la mala costumbre de disparar; de lo contrario, fácilmente se quebraban en las caídas o se lastimaban.

Las *maneas de plata* pura eran solamente de lujo, pues no ofrecían gran seguridad. Se llevaban colgadas del fiador y generalmente estaban formadas de cadenillas, chapones, etc.

En las *Instrucciones para la administración de estancias*, don Juan Manuel de Rosas dice: *Maneas y espuelas. Debe tener doce maneas blandas, buenas y fuertes, para lo que se ocurra en el trajín diario. El que los cuida jamás los trajinará sin espuelas, y el que ande sin espuelas dándole riendas, o trajinándolos, o enseñándolos al rodeo, cometerá un delito. En esto debe haber gran cuidado.*

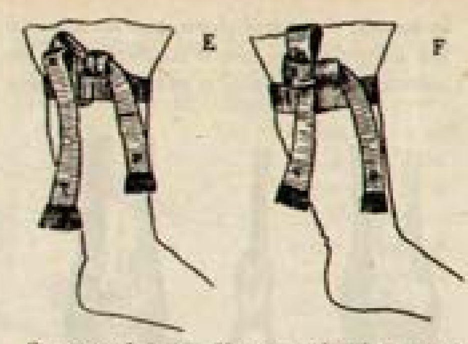
Una manea hecha de la piel del gobernador Berón de Astrada, muerto y descuartizado en la batalla de Pago Largo, se dice que le fué enviada de regalo a Rosas. Ver "maniador".

Del Libro "Vocabulario Criollo" de Saubidet. - Editorial Guillermo Kraft Ltda.

NUDO. Parte inferior de las patas y manos del caballo. Ver "caballo". *Nudo de espuela, nudo de palenque, nudo frentero y doble, nudo frentero de cuatro, nudo potreador, nudo de liga de bota de potro, nudo ciego, nudo cuadrado, nudo de correón.*

NUDO CUADRADO: también se le llama *nudo pampa*. Se usa para alzaprimas de las espuelas, tomando el *pihuelo*. Con la alzaprima se da a las espuelas el alto desde el suelo que sea necesario, a cuyo efecto se atan las extremidades de las sogas sobre el empeine. Se usa este nudo para mantener unidas las extremidades de las riendas, como también para frenteras de bozal, trenzas, etc. También se emplea como botón para maneas, bozales y cabestros.

NUDO QUE SE HACE CON LA LIGA PARA SUJETAR LA BOTA DE POTRO



Se pasa el 3 por H y se ciñe el 1 tirando de T. Se termina el nudo ciñendo el 3 tirando de P. Para desatar instantáneamente se tira de T y de P.

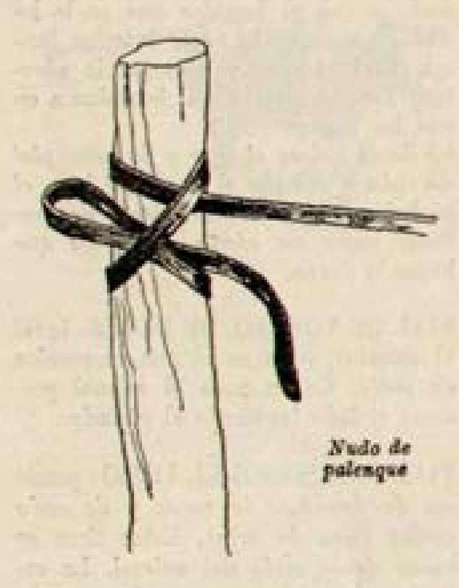
NUDO DE LIGA PARA BOTA DE POTRO: nudo especial que se usa con la liga pampa para asegurar en la pantorrilla la parte superior de la bota de potro. Ver "liga pampa".

Nudo cuadrado, de espuela o pampa

Manera de hacerlo

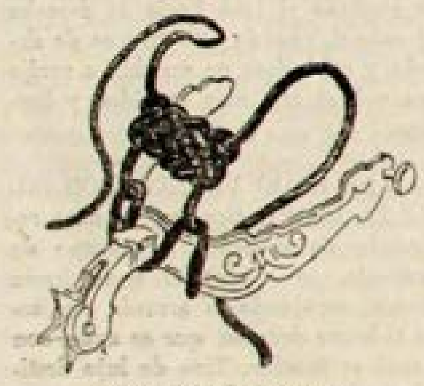
NUDO DE ESPUELA O CUADRADO: ver "nudo cuadrado".

NUDO DE PALENQUE CON ROSA: nudo muy seguro y de fácil desate, que se hace con el cabestro o el maneador, etc., para atar un animal al palenque. Con sólo tirar de la extremidad del maneador o cabestro, se desata la rosa.



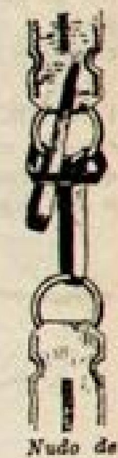
Nudo de palenque

NUDO DE RANCHO: o *amarra vasca.* Ver "amarra vasca".



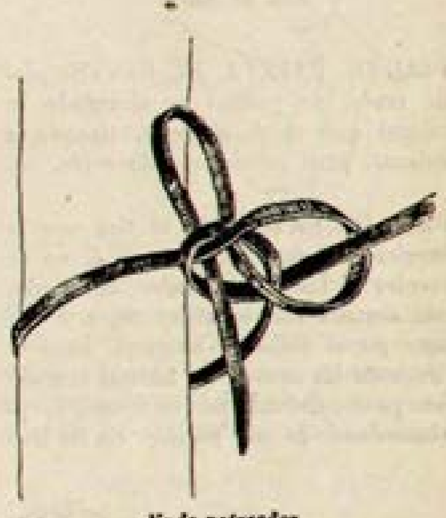
Otro nudo de *espuela*

NUDO FRENTERO: nudo que se usa para frenteras de bozal y es de la *familia* del *nudo de espuela.* Las dos extremidades superiores de este nudo van a terminar en la cogotera y las dos inferiores en la hociquera.



Nudo de correón

NUDO POTREADOR CON ROSA: forma de atar el potro al palenque de tal modo que el nudo hecho con la soga o el maneador, no pueda ceñirse, lo que le permite girar y evitar que el animal se enrede. Se usa también para atar del cogote cualquier animal, pues al no ceñirse, evita que éste se ahorque.

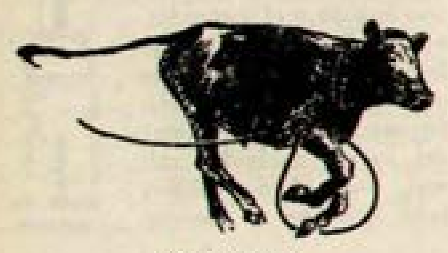


Nudo potreador

Del Libro "Vocabulario Criollo" de Saubidet. Editorial Guillermo Kraft Ltda.

PIAL. O *peal.* Tiro de lazo que se hace a las manos del animal para voltearlo en su carrera: *echar un pial, tirar un pial, pialarlo.* En las yerras se piala *a rodeo,* o sea en medio del campo, y en corral, *puerta afuera,* etc.

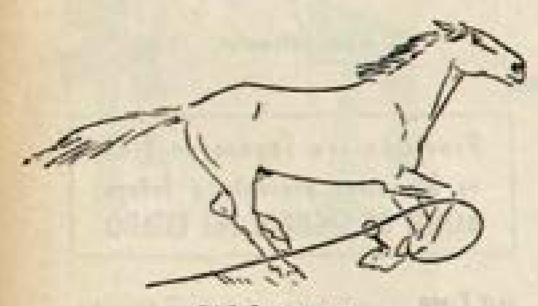
PIAL DE PALETA, DE DERECHO: consiste en arrojar la curva superior de la armada a la paleta del animal, o sea, tirar a enlazarle las manos.



Pial de paleta

PIAL DE PALETA, DE REVES: pial de revés, de paleta: es ejecutado lo mismo que el de derecho, tirando a enlazar, pero revoleando de revés.

PIAL DE PAYANCA: se tira por la izquierda o derecha, pero en él no se revolea el lazo. El *pialador,* agachado, con armada más o menos chica y con muy pocos rollos o ninguno, hace el tiro ante las manos del animal cuando éste pasa corriendo por su frente, aproximándosele lo más posible. Es un tiro muy seguro y fácil, pues consiste en presentar la armada abierta verticalmente, a las manos del animal que cruza cerca.



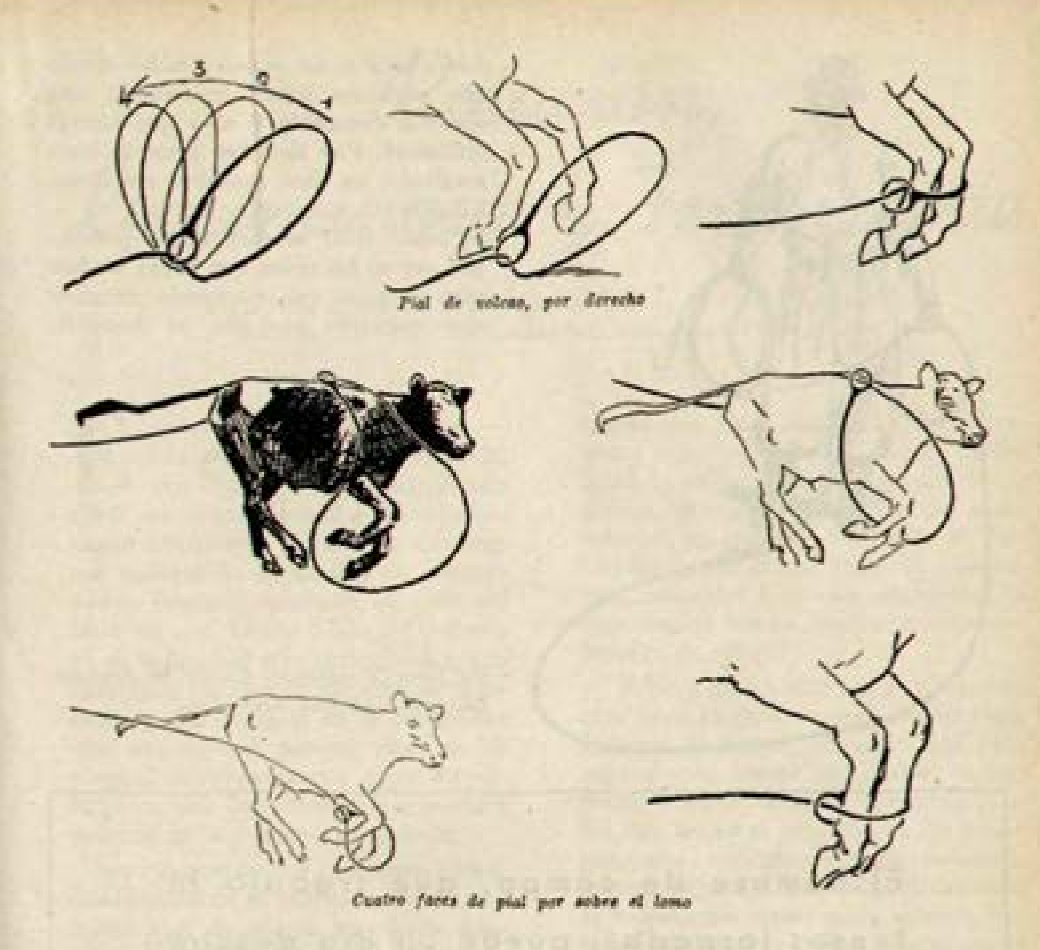
Pial de payanca

PIAL DE VOLCAO, DE DERECHO: en su paso el animal presenta el lado derecho al pialador quien, entonces, le arroja a las manos la armada en plano inclinado. La armada va con la argolla hacia abajo, ésta, al tocar el suelo y con el impulso que se le ha dado, hace que la parte inferior busque hacia arriba y presente la abertura para que el animal introduzca en ella las manos.
Se llama *volcar el lazo* y de esto, *pial de volcao,* cuando al lanzar el lazo, el *pialador* le da un movimiento de muñeca, *como un efecto,* antes de que llegue a tierra.

PIAL DE VOLCAO, DE REVES: igual al anterior, pero en el que se revolea *de revés.* En su paso el animal presenta el lado izquierdo al *pialador.*

PIAL POR SOBRE EL LOMO: puede ser *de derecho, de revés* y *de codo vuelto* (tiro de lujo). Estos tiros se hacen desde atrás del animal. La armada debe pegar con su primer tercio en la cruz de éste. El sobrante, al castigar en la paleta, *chicotea* hacia abajo y se abre ante sus manos. Se debe hacer cimbrar el lazo hacia la derecha del animal, cuando este tiro es *de derecha* y echándose en seguida *a verija* para voltear con más facilidad y limpieza.

PIAL DE CODO VUELTO, POR SOBRE EL LOMO: tiro que se hace revoleando *de derecho.* Al tiempo de efectuarlo, se vuelve el codo hacia adentro, arrojando la armada por sobre el brazo derecho, que es aquel con el cual se revolea. Tiro de lujo destinado a demostrar destreza.



Pial de volcao, por derecho

Cuatro fases de pial por sobre el lomo

PIAL DE PUERTA AFUERA: con sus armadas listas se colocan los *pialadores de derecho* y *de revés* a los dos lados de la salida del corral donde se hallan los potros o yeguas, que de a uno, se dejan salir, *hirviendo*, bufando, a toda carrera, para pialarlos al pasar. Prueba muy peligrosa por la violencia de la carrera con que el animal huye en plena libertad, entre el griterío del gauchaje que lo espanta. Es necesario para el éxito del *pialador*, tener piernas y brazos de acero y, sobre todo, gran vista y baquía, pero también hay quienes compensan la fuerza con la habilidad, viéndose entonces la razón del criollo de que *más vale maña que fuerza*.

Sobre el pucho nomás, se cumplió la
[orden;
volvió al corral el chúcaro matrero,
y al primer pial del capataz, certero,
el suelo jué a planchar, con las paletas.

ARSENIO CAVILLA SINCLAIR.

Como pial de volcao: expresión gaucha equivalente a que "nunca falla", seguro.

Dende que te ví en el baile
me tenés redomoniao,
porque una mirada tuya
es como pial de volcao.

ELIAS REGULES.



Lindo pial si no se sale: dicho criollo que significa haber encontrado una solución favorable a algo que ofrecía dificultad. Por algo que promete buen resultado se dice también en forma irónica.
Se pialó solo: se dice de la persona que cae en las redes que había tendido para otra, o que queriendo encubrir algo cometido por ella, se descubre.



Del Libro "Vocabulario Criollo" de Saubidet. Editorial Guillermo Kraft Ltda.

Rotación, Leguminosa y Fertilizante

Por el DR. ALBERTO BOERGER, Director del Instituto Fitotécnico y Semillero Nacional "La Estanzuela", Departamento de Colonia.

EL *problema técnico del tema.* — Las tres palabras del epígrafe, aun conservando su significado cabal del lenguaje común, agronómicamente constituyen índices para consignar factores de vegetación así denominados. Desde la aparición, en 1840, del libro de von Liebig sobre la Química en su aplicación a la agricultura y a la fisiología, los citados factores de vegetación como energías de la Naturaleza que sostienen el proceso vital de las plantas, desempeñan un papel importante en todo lo referente a la teoría y práctica de la producción agrícola.

Sin extenderme en cuestiones científico-técnicas de la nutrición vegetal, carentes aquí de interés inmediato, menciono la ley del Mínimum establecida por el nombrado científico. La misma en relación con el sistema factorial que rige el proceso productivo de los vegetales establece, que el resultado de la producción vegetal depende del factor que se halla en cantidad menor. No sólo la mayor o menor riqueza del suelo en las principales substancias nutritivas, sino también las demás condiciones ambientales como la abundancia o escasez de calor y agua, los métodos de labranza inclusive medidas culturales repercuten sobre el resultado de las cosechas, obrando en vinculación mutua como integrantes del sistema factorial.

Desde este punto de vista la "rotación" como medida organizadora de la técnica cultural, implica un factor de vegetación. Otro tanto cabe decir respecto a la "leguminosa". En su modalidad de mejoradora de las condiciones físicas, químicas y biológicas del suelo aumenta las cosechas. En cuanto al "fertilizante", sea que se trate de substancias minerales o abonos orgánicos, su importancia resulta familiar a cualquier hombre de campo.

Y bien, para poder juzgar el alcance real de la eficacia de cada uno de estos factores de vegetación sobre una base segura y en forma inobjetable, es menester realizar estudios experimentales. En esta forma se procedió en los países europeos, verificando para cada comarca, región o país respectivamente, la validez del mencionado sistema factorial aplicándolo luego con ajuste a las circunstancias. Fué esta la labor emprendida sin demora hace algo más de un siglo bajo el impulso de las enseñanzas de v. Liebig. Las indagaciones continuaron sin interrupción en los llamados ensayos permanentes, conducidos en las estaciones experimentales de varios países de Europa y posteriormente en las de otros continentes.

Entre tales realizaciones, se destacan las de la Estación Experimental de Rothamsted (Inglaterra), situada cerca de Harpenden, 40 Km. al norte de Londres. Los ensayos permanentes de Rothamsted, iniciados en 1843 e instalados definitivamente en 1852 por Lawes y Gilbert, son los más antiguos de esta índole. Habiendo redondeado en 1943

una centuria, merecen especial referencia. Si bien los problemas abordados sucesivamente por sus dirigentes, en consonancia con la rápida evolución de los conocimientos agronómicos han tenido que amoldarse a las circunstancias siempre variables de los distintos períodos, la idea directriz de los fundadores conservó vivos sus aspectos fundamentales. Ayer como hoy la Estación Experimental de Rothamsted, propende a investigar las leyes esenciales de la producción agrícola en su interdependencia factorial y el efecto recíproco de los distintos componentes del sistema energético "suelo-clima-planta", concepto establecido en mi libro de 1943: "Investigaciones Agronómicas".

En relación con nuestro tema me limito a señalar el efecto favorable del factor "rotación" como tal. En las parcelas "sin abono" sembradas en monocultura continuada o sea cultivando trigo sobre trigo sin interrupción, en la histórica parcela "Broadbalk 3" de Rothamsted, los rendimientos descendieron de 7,9 a 6,4 y finalmente 5,2 quintales por hectárea como cifras promediadas de tres períodos convenientemente elegidos desde 1851 a 1927. La "rotación" por sí sola fué suficiente para transformar el aspecto productivo. Alternando el cultivo con el de otras plantas, las cifras promediadas de rendimiento fueron respectivamente 16,7, 14,3 y 8,9 quintales por hectárea, confirmándose plenamente el efecto de la "rotación".

No obstante esta influencia favorable del solo factor "rotación" sobre el aumento productivo del trigo en comparación con las cosechas recogidas en las parcelas cultivadas sin interrupción con el nombrado cereal, la rotación por sí sola no se reveló capaz de evitar el decaimiento productivo. Se trata de la confirmación experimental de un hecho bien conocido a raíz de la observación práctica del campesino en todas partes del mundo. La fertilidad natural del suelo se agota. Para restaurarla, no basta ni el factor rotación por sí solo, ni tampoco el agregado de las substancias fertilizantes contenidas en el abonado orgánico usado en tiempos anteriores a v. Liebig, primordialmente a través de la estercoladura periódica de las tierras de pan llevar. Hay más aún. El sistema de la rotación trienal clásica: "cereal de invierno, cereal de verano, barbecho", generalizado en los países de Occidente desde el período de Carlo Magno, tampoco pudo evitar el decaimiento de la fertilidad, salvo casos excepcionales.

En cuanto al factor "leguminosa", se trata del efecto fertilizante de la siembra de las plantas de este grupo. Según lo indica su nombre, las leguminosas producen legumbres con el fruto encerrado en vainas, diferenciándose morfológicamente de otros vegetales. Su importancia para la fertilización quedó establecida en toda su amplitud recién después del descubrimiento, a fines del siglo XIX, por el químico alemán H. Hellriegel, de la llamada "simbiosis" entre ella y los microorganismos del género Rhizobium. Se trata de la conocida asociación benéfica de dos organismos, caso peculiar del parasitismo, en que ambos, a través de su "vida común" — como puede calificarse el término científico oriundo del griego — se prestan ayuda mutua en la nutrición, con la consiguiente repercusión favorable sobre la productividad de la leguminosa como planta huésped. Las especies del grupo desenvuelven en sus raíces cantidades apreciables de nódulos, en los cuales queda acaparado el nitrógeno captado del aire libre, justamente el principio fertilizante que interesa. Además de esto, la leguminosa está capacitada para aprovechar ventajosamente los abonos fosfatados. Posee un sistema radicular agresivo, que explora las capas profundas del suelo, acentuándose más aún

el efecto benéfico de la simbiosis sobre la producción vegetal.

En cuanto al tercero de los factores de vegetación señalados o sea el "fertilizante", dejo sentado, que en este artículo sólo me refiero al abono mineral, cuyo uso cada vez más difundido fué lógica consecuencia de la obra de v. Liebig. También respecto a medidas del mejoramiento productivo involucrado en los factores "leguminosa" y "fertilizante" existe una vasta documentación numérica acumulada en el correr de los años en todo el mundo. Para conocer la eficacia de las citadas medidas de mejoramiento en las condiciones ambientales del país, sin embargo, hubo que realizar una experimentación de carácter local. Fué menester analizar aisladamente la importancia de los nombrados factores de vegetación para detener el decaimiento productivo y acrecentar paulatinamente las cosechas unitarias. Se trata de una situación similar a la que le incumbe a un director de orquesta ante la tarea de tener que llegar a una interpretación impecable y perfecta de las grandes obras sinfónicas. Sólo en base al conocimiento detallado de la ejecución de la música que aisladamente corresponde a cada uno de los instrumentos, alcanzará el más alto grado posible de eficacia de su orquesta a través del manejo de la partitura en conjunto.

Teniendo presente la finalidad anhelada, ajusté el programa experimental en torno al problema con arreglo a tales principios, estudiando primeramente por separado el efecto de cada una de las medidas tendientes a aumentar la producción. Terminada esta etapa previa, de índole analítica, y en posesión de datos de detalle, que de otra manera difícilmente se hubiesen obtenido, fué factible proceder a la combinación sintética de los factores aquí en el tapete. La siguiente información acerca de los principales resultados de dichas realizaciones anteriores encuentran su coronación en las indicaciones sobre la eficacia extraordinaria de la combinación factorial lograda en fecha reciente. Se vislumbran perspectivas halagadoras para la evolución de la producción agropecuaria del país, no bien las medidas técnicas pertinentes empiecen a generalizarse en la práctica productiva.

Ensayos de rotación conducidos en La Estanzuela. — El ensayo permanente de abonos instalado por el autor de este artículo en 1917 en La Estanzuela con el objeto de dilucidar el problema de la rotación, constituye el experimento más antiguo sobre el particular de América del Sur. Con sus modificaciones introducidas en 1952 sigue siendo el instrumento básico en todo lo relacionado con la rotación propiamente dicha. El ensayo permanente de abonos, instalado ya en 1915, lleva la finalidad primordial de dilucidar el problema del abonado. Asimismo contribuyó a esclarecer detalles interesantes respecto a la rotación, ya sea como tal en las "parcelas-testigo" sin abonar, o en las sometidas a diferentes tratamientos con fertilizantes. Todas estas parcelas configuran invariablemente una rotación de 6 cultivos agrícolas, convirtiéndose así en un instrumento de investigación complementario, instructivo también respecto a la rotación. En 1948 fué instalado, en terreno vecino al "viejo" ensayo de rotaciones, otro "nuevo", cuyos resultados iniciales serán dados a conocer en el capítulo final de nuestra comunicación.

En este orden de ideas me limito a ofrecer una síntesis retrospectiva acerca de este experimento que debido a su larga duración, resulta singularmente valioso. Como informaciones básicas acerca de la instalación, conducción y finalmente los resultados obtenidos primeramente, consigno las 20 páginas del capítulo sobre rotación, que figura en mi libro de 1928: "Observaciones sobre Agricultura". Sigue luego un fo-

lleto de 1939 conteniendo la versión de la conferencia sobre la rotación que sustenté en aquel año en la Facultad de Agronomía y Veterinaria de Buenos Aires. Finalmente indico el capítulo que abarca las páginas 407-432 del primer tomo de mi obra de 1943: "Investigaciones Agronómicas". En las dos fuentes informativas señaladas en última instancia se encuentra una instructiva documentación numérica, basada en la referida experimentación de La Estanzuela. Remitiéndome, en lo referente a este punto básico, a los guarismos allí reproducidos, condenso las deducciones en el comentario que va a continuación.

En todos los cultivos estudiados: trigo, avena, cebada, lino y maíz, la "monocultura" o sea la repetición continuada del mismo sembrado, se reveló a través de las cifras de rendimiento como un procedimiento técnico de resultados contraproducentes. A la inversa, el factor "rotación" por sí solo provocó un acrecentamiento productivo más o menos considerable en cualquiera de los casos estudiados, tratándose siempre de sistemas de rotación viables, sin mayores complicaciones para la explotación extensiva, característica para el Río de la Plata.

El aumento resultó especialmente acentuado para el cultivo triguero donde en el caso más favorable, registrado en un sistema de rotación trienal sembrando trigo sobre barbecho, se duplicó la cosecha. Pero igualmente otras combinaciones culturales del mismo sistema trienal se revelaron como métodos aconsejables para conservar la potencialidad productora del suelo a través de un lapso prudencial. En todos los casos estudiados durante un período que abarca 22 siembras con 19 cosechas trigueras tomadas en consideración para la formación de los promedios, tanto el maíz como el lino se revelaron buenos cultivos predecesores.

Como detalle digno de destaque, indico el efecto relativamente reducido que el factor "rotación" ejerció sobre el maíz. En cinco combinaciones de rotación estudiadas durante 18 cosechas, el aumento de rendimiento atribuíble al factor "rotación", oscila entre 16 a 31 % solamente. El maíz, además de ser un verdadero cultivo regenerador después de las siembras de cereales de invierno y lino, a través de estas cifras se sindicó como el menos susceptible al cultivo repetido. El lino, en cambio, constituye el cultivo más exigente respecto a la rotación. Salvo el empleo de las variedades "repetibles", creaciones de la fitotecnia rioplatense sobre la base de las razas locales "resistentes" (Malabrigo, Reconquista y San Martín), el lino requiere por lo general un período de descanso de 6 a 7 años, como lo señalan también los textos de la materia. Su bien conocida reacción negativa sobre la siembra repetida se vió confirmada, pues, también en los ensayos de rotación de La Estanzuela.

En la práctica agrícola de estos países se suele atribuir poca importancia al efecto de la monocultura sobre la producción triguera. Sin embargo, en los años críticos la monocultura triguera puede tener consecuencias desastrosas para la cosecha. Fué éste el caso de 1938/39, año favorable a la difusión del pietín. Los perjuicios así originados a la producción triguera fueron muy pronunciados y hasta catastróficos en todos los casos en que se trataba de una repetición más o menos frecuente del trigo en la misma tierra. Tales anormalidades causadas por fuertes ataques del hongo Ophiobolus graminis Sacc., parásito causante del mal, se deben sobre todo a los resultados de una rotación deficiente. En mi contribución de 1952 al Almanaque del Banco de Seguros, titulada "Futuro agrícola del Uruguay", se encuentra documentado el caso referido

con el agregado de una gráfica muy instructiva.

En un trabajo sobre el cultivo esquilmante y rotaciones en el Río de la Plata publicado en 1933, establecí una comparación entre el efecto de la rotación y el de los abonos químicos en las condiciones ambientales. Desde luego, numéricamente los datos tienen validez tan solo para el caso estudiado. Llegué a la conclusión, que en las condiciones ambientales registradas el factor "rotación" por sí solo superó en eficacia el factor "abono", respecto al trigo. En cuanto al maíz, el efecto del abono fué menos acentuado aún. El lino, en cambio, reaccionó con rendimientos crecientes sobre la aplicación del "abono completo". Asimismo fué reducida su eficacia. Esta comparación, basada sobre datos experimentales de nuestro ensayo permanente de abonos y el de la rotación, reveló con toda claridad, la importancia del solo factor "rotación" al relacionarlo con el de la nutrición mineral.

En la misma publicación figuran diagramas que señalan claramente el efecto relativamente escaso de los fertilizantes aplicados en los distintos cultivos del ensayo permanente de abonos. Sin perjuicio de lo que respecto al empleo de abonos minerales he de dejar apuntado en el capítulo posterior sobre fertilizantes, considero interesante la reproducción de la gráfica correspondiente al cultivo triguero. Permite apreciar la poca eficacia de los abonos en el caso referido. La línea gruesa de la figura 1 declina en su trazado final que corresponde a las cifras promediadas del rendimiento registrado en el turno sextenal de 1926/27 a 1932/33 del ensayo permanente de abonos. El factor "rotación" como tal en su relación con el del "abonado" a través del empleo de sólo débiles dosis de substancias fertilizantes como fué el caso y sigue sucediendo en nuestro ensayo permanente de abonos, superó en eficacia el efecto de las substancias fertilizantes. Cabe agregar sin embargo, que en el ínterin esta situación ha cambiado porque el agotamiento de la tierra en que el ensayo permanente de abonos se encuentra instalado, se acentuó al punto de comprobarse actualmente una creciente eficiencia del abonado mineral.

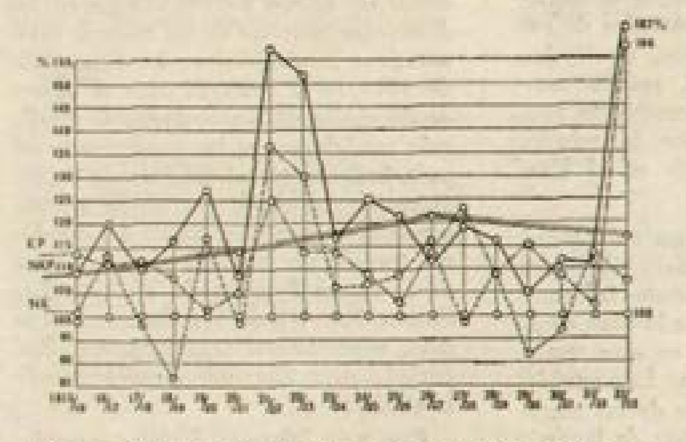


Fig. 1. — Efecto de la aplicación continuada de dosis débiles de fertilizantes minerales al trigo en el ensayo permanente de abonos de La Estanzuela. NKP = abono completo (Nitrógeno, potasio, fósforo). KP = abono completo menos nitrógeno. NK = abono compelto menos fósforo.

Resumiendo, corresponde señalar la gran eficacia del factor "rotación" también en las condiciones ambientales del país, para detener o mejor dicho "suavizar" el decaimiento de la producción agrícola. A la larga el empobrecimiento del suelo sigue su curso aún bajo la acción benéfica de la rotación, al prescindirse del efecto mejorador de los factores "leguminosa" y "fertilizante", aspecto culminante de nuestra exposición.

Antes de poner punto final al capítulo de la rotación, no dejo de destacar otra ventaja digna de especial atención en estos países con el predominio de la explotación unilateral de la tierra. La alternación entre varios cultivos significa algo así como una prima de seguros contra pérdidas considerables, al sobrevenir una contingencia adversa a determinada monocultura. La diversificación de la producción contribuye a dar mayor estabilidad a la producción. Es una medida técnica llamada a dar resultados positivos desde distintos ángulos de vista. Especialmente la modalidad de alternar entre períodos de explotación agrícola y otros, destinados a la ganadería pastoril, resulta muy eficiente respecto al mejoramiento productivo encontrando, por lo mismo, creciente difusión también en el Uruguay.

Realizaciones fitotécnicas en leguminosas. — Nuevamente señalo mis libros de 1928 y 1943 como fuentes informativas detalladas respecto a la obra cumplida en La Estanzuela en este sector de la Genética Aplicada. Lamentablemente fracasaron muchas de las tentativas de adaptar la siembra de leguminosas. En el capítulo XVIII del primero de los libros indicados, dejé anotado el resultado negativo de repetidas iniciativas de adaptación y por añadidura selección de tréboles y otras leguminosas traídas de Europa. En el ínterin logramos la aclimatación de las siguientes leguminosas forrajeras: trébol rojo, trébol subterráneo, vicia (arvejilla) y Lotus corniculatus. La difusión paulatina de las siembras está encaminada con perspectivas halagadoras y los consiguientes beneficios para la producción agropecuaria.

Sin embargo, los éxitos más pronunciados logramos en la creciente difusión de las siembras de alfalfa, leguminosa forrajera conocida ampliamente entre nuestros hombres de campo por los aportes al progreso de la producción agropecuaria en la Argentina. Numerosas publicaciones mías dan fe de la actividad desplegada en el Instituto de La Estanzuela para dilucidar los problemas del cultivo de la alfalfa y propender a la extensión de las siembras.

Para no recargar nuestra información de hoy con datos y referencias a trabajos anteriores, me limito a indicar mi publicación sobre etapas memorables en el desarrollo gradual de las siembras uruguayas de alfalfa, aparecida en la Revista de la Asociación Rural de agosto de 1953. Figuran indicaciones concisas de los ensayos comparativos conducidos en La Estanzuela de 1917/18 a 1923/24 con el objeto de determinar las variedades de alfalfa más rendidoras en las condiciones del país. Salieron triunfantes las de origen argentino, resultado que en su aspecto cardinal se aprecia a través del estudio del trazado de los índices productivos de la figura 2 agregada al texto. Las figuras 3 y 4 a su vez documentan la labor experimental desplegada en aquel período para dilucidar el problema de la alfalfa.

Con todo, el paso decisivo para lograr una más elevada producción y duración de los alfalfares aún en los suelos compactos del país poco favorables a su vegetación, pertenece a los últimos lustros. Es la consecuencia de una aplicación de dosis elevadas de abonos fosfatados que además de originar una alta producción de valiosa materia verde de esta forrajera, deja la tierra en excelentes condiciones para la producción de otros cultivos. De esta manera se llega al punto culminante, o sea la recuperación de tierras degradadas y exhaustas por una prolongada agricultura esquilmante.

La importancia de esta etapa experimental con alfalfa me induce a brindar al lector una información concisa sobre el particular. Los resultados alentadores de las primeras tentativas de

agricultores progresistas del Depto. de Canelones y la experimentación metódica, señalada en párrafos anteriores, impulsaron a la emulación. El Ing. Agr. M. Aznarez, en un trabajo sobre el efecto del superfosfato de calcio en los alfalfares, presenta una valiosa documentación sobre la experimentación, complementando informaciones anteriores. La experimentación pertinente, iniciada en 1937 en colaboración entre el Instituto de Química Industrial y La Estanzuela, contó luego con la cooperación de los Sres. Marcos Dabove e hijos y Manuel Angel Lachetta, agricultores progresistas de la región de Canelón Grande (Depto. de Canelones).

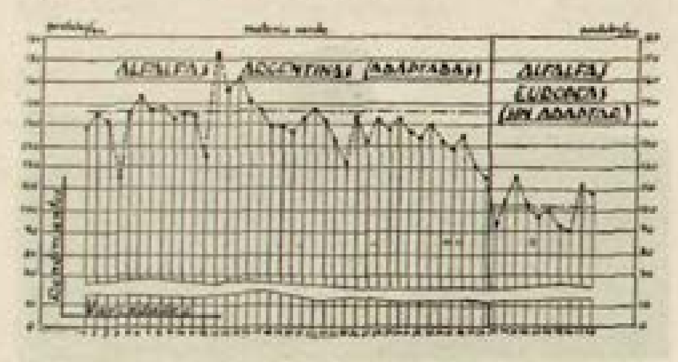


Fig. 2. — Resultados finales del ensayo de adaptación de alfalfas extranjeras realizado en La Estanzuela de 1917/18 a 1923/24.

A través de los guarismos y gráficas del mencionado trabajo se pone de manifiesto la eficacia del superfosfato, aplicado en cantidades relativamente elevadas, para acrecentar la producción de alfalfa. A medida que transcurrían los años, fué factible comprobar también alteraciones bien marcadas en la composición botánica de la flora pratense. La alfalfa se perdió paulatinamente en las parcelas no abonadas, siendo desalojada por gramíneas de calidad inferior y malas hierbas. En forma similar, aunque con menor intensidad, se comportaron las fracciones parcelarias con las dosis menores de superfosfatos. Las ilustraciones anexadas al texto (véase figuras 5, 6 y 7) suministran una idea cabal acerca de lo expresado.

Sin extenderse en referencias al comportamiento menos definido de los cultivos abonados con guano de huesos, cuestiones explicadas detalladamente por Aznarez en la referida comunicación técnica, corresponde destacar el efecto invariablemente bien marcado del superfosfato. Su aplicación favoreció sólo a la alfalfa como leguminosa, no estimulando en cambio el desarrollo de las especies "no-leguminosas" o sea las gramíneas y malezas. Desde este punto de vista el superfosfato superó al guano de huesos. Las parcelas abonadas con este fertilizante finalmente estaban cubiertas con una vegetación constituída sólo por 60 % de alfalfa, mientras que las fuertes dosis de superfosfatos permitieron conservar el 90 % de ella.

En las parcelas sin abonar la presencia de plantas de alfalfa a los tres años era prácticamente nula. Las que habían sido abonadas con guano de huesos, a los seis años ostentaron una composición vegetativa de valor comercial inferior. Algo semejante sucedió en las fertilizadas con dosis dobles de superfosfatos. En cambio, la aplicación de cantidades elevadas de superfosfato de calcio (800 y 1.142 Kg. por hectárea) originó una marcada prolongación del proceso vegetativo de los alfalfares, conservándolos lozanos y rendidores durante seis años consecutivos.

La experimentación metódica de La Estanzuela durante los últimos años se extendió también a aspectos del problema relacionados con el efecto del abonado sobre la asociación de legu-

minosas y gramíneas y la rotación. La publicación de los Ings. Agrs. T. Henry y G. J. Fischer sobre este tema, aparecida en Archivo Fitotécnico de 1949, ofrece valiosas contribuciones al punto. Con toda claridad se pone de manifiesto el papel decisivo del abono fosfatado para establecer cultivos lozanos de leguminosas, especialmente alfalfares, en nuestros suelos pobres en fósforo y ricos en potasa.

En su relación con la rotación, el problema fué expuesto por el Ing. Agr. M. Canel en una publicación de 1952 sobre la recuperación de la fertilidad del suelo mediante el cultivo de alfalfa y la aplicación de abonos fosfatados. Señala el incremento considerable de los rendimientos en cultivos en rotación, logrado en las parcelas abonadas con mil kilogramos de superfosfato por hectárea en comparación con el de la producción de la alfalfa sin fosfato y de la gramínea sin alfalfa. La cosecha de trigo en un terreno que sólo habían llevado alfalfa durante ocho meses, acrecentó en 400 Kg. por hectárea. La siembra de alfalfa abonada con fertilizantes fosfatados constituye, por lo tanto, un procedimiento económico para restaurar y aumentar la fertilidad en tierras empobrecidas y degradadas.

A raíz de esta experimentación metódica en unión con la experimentación práctica adquirida en los casos señalados del Depto. de Canelones, la aplicación de dosis muy elevadas de abonos fosfatados (1.000 a 2.000 Kg./Ha.), empieza a difundirse. Los resultados alentadores, obtenidos en la experimentación y casos aislados de la práctica agrícola, se vieron confirmados luego en otros puntos de la República. En consecuencia, la aplicación de este procedimiento de regeneración productiva viene extendiéndose paulatinamente.

Como aspecto decisivo del capítulo corresponde destacar que el problema de la siembra de la alfalfa en el país, encontró solución satisfactoria recién en los últimos años mediante el uso de cantidades elevadas de abonos fosfatados. Al mismo tiempo no debe faltar, ni en el caso de la alfalfa ni tampoco



Fig. 3. — Aspecto vegetativo de un ensayo comparativo de alfalfa en La Estanzuela.

en los de las otras leguminosas forrajeras la inoculación con Rhizobium, recurriendo a las cepas correspondientes a cada una de las respectivas especies. Por el efecto de la fijación del nitrógeno libre del aire mediante el proceso de la simbiosis y con el agregado simultáneo de abonos fosfatados, el cultivo de leguminosas, preferentemente de la alfalfa, significa un procedimiento económico para restaurar y acrecentar la capacidad productora del suelo. La parte final del trabajo brindará la información concisa sobre los resultados registrados en la experimentación más reciente de La Estanzuela. Antes de entrar en consideraciones sobre este punto, corresponde

todavía informar brevemente sobre la experimentación con fertilizantes cumplida en el Uruguay.

Experimentación con fertilizantes. — No resulta exagerado afirmar, que en el Continente Sudamericano le corresponde a nuestra República el primer puesto en todo lo atinente a realizaciones experimentales, destinadas a delucidar el problema de los abonos químicos. A raíz de la fundación, en 1906, de la Facultad de Agronomía de Montevideo, se ha venido acumulando paulatinamente una documentación copiosa sobre ensayos de abonos ejecutados con ajuste a las rigurosas exigencias del tecnicismo experimental moderno. Con el traslado, en 1914, de nuestra obra fitotécnica a La Estanzuela, fué posible extender considerablemente las realizaciones experimentales en materia de abonos.

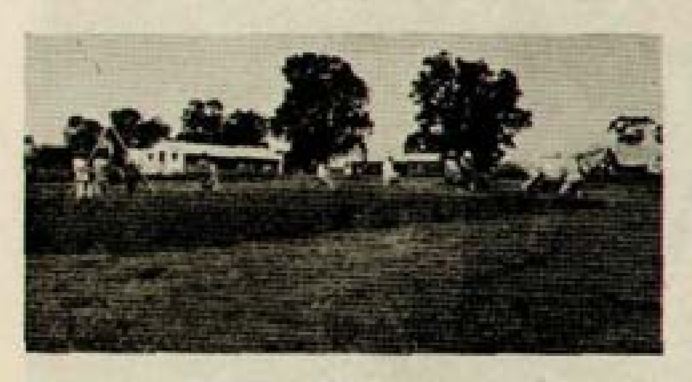


Fig. 4. — Segando y pesando la materia verde en ensayos de alfalfa conducidos en La Estanzuela.

Una etapa memorable en este sector de las actividades científicas consiste en la experimentación cumplida en colaboración estrecha con el Instituto de Química Industrial de Montevideo, cooperación fecunda que abarca el período de 1933 a 1948. Con el agregado de los trabajos experimentales más recientes, "La Estanzuela" está en condiciones de ostentar una vasta obra. No faltaron tampoco realizaciones análogas en la propiedad privada, con la consiguiente influencia de las demostraciones directas sobre los agricultores vecinos. La copiosa información reunida en el capítulo VI de mi libro de 1943: "Investigaciones Agronómicas", complementada por un pequeño trabajo aparecido en "Archivo Fitotécnico" de 1948, sobre los abonos químicos en la agricultura uruguaya, quedó puesta al día en varios artículos de divulgación publicados en "La Mañana" de fines de 1953 y principios de 1954.

No cabe la menor duda, que el resultado económico - financiero del abonado, en las condiciones de la agricultura general, representa invariablemente el factor decisivo respecto al uso de fertilizantes y la consiguiente extensión de su consumo. En el Uruguay, el uso de fertilizantes resulta remunerador primordialmente debido al apoyo pecuniario al agricultor individual involucrado en la política de subsidios para la adquisición de abonos seguida durante los últimos años por el Gobierno de la República. El resultado económico se ve favorecido también a raíz de la gran eficacia fertilizadora provocada por la unidad de abono esparcida a través de su combinación con los factores "rotación" y "leguminosa". De suerte que el uso de fertilizantes minerales se viene difundiendo rápidamente también en la agricultura extensiva. La modalidad de su uso en la instalación de alfalfares viene ocupando una posición destacada. Las plantas agrícolas del gran cultivo como el trigo, lino, maíz, girasol y otras al ser roturadas después de algunos años de un aprovechamiento altamente satis-

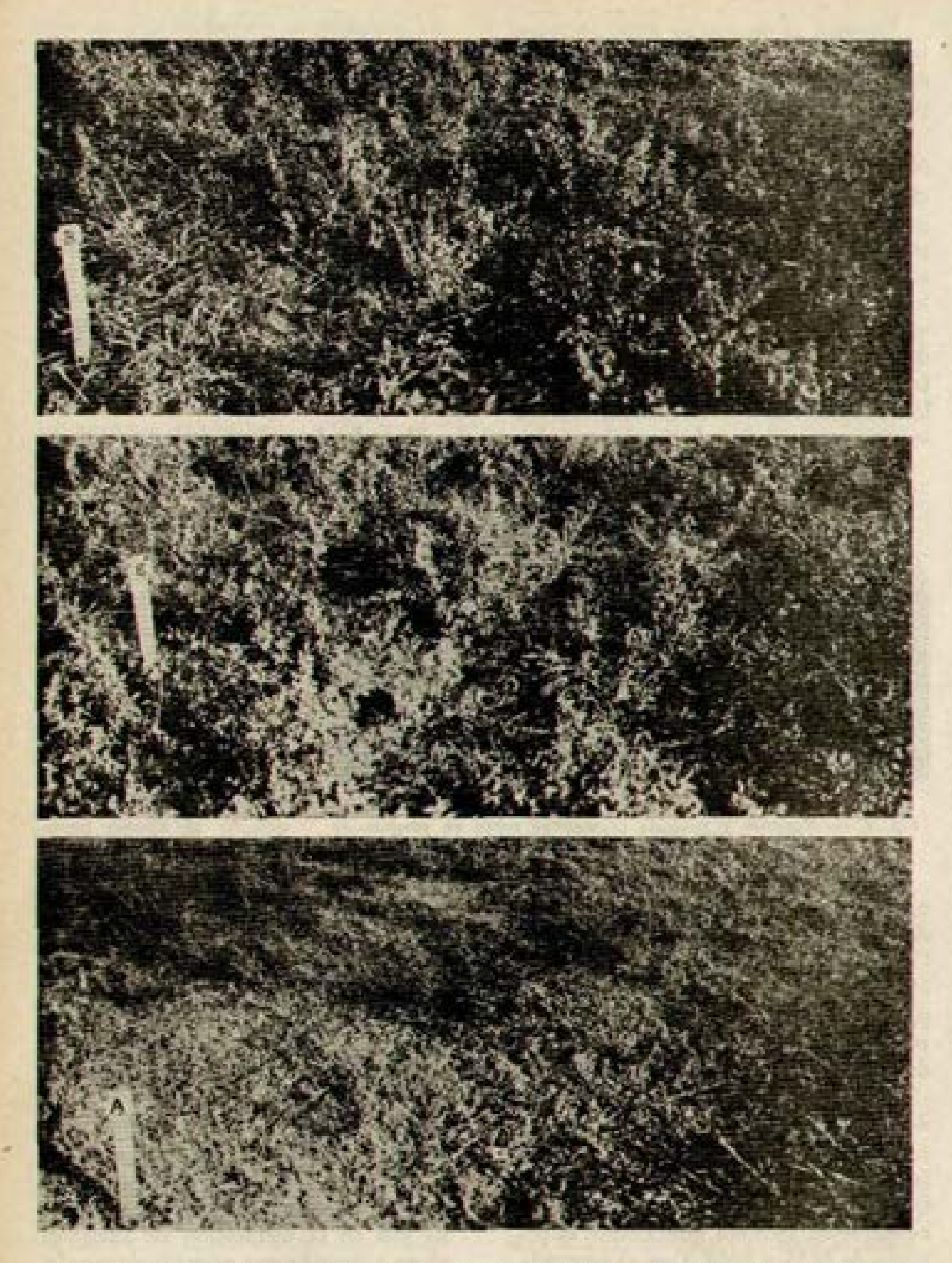


Fig. 5. — Modificaciones en la composición vegetativa de parcelas de alfalfa en el transcurso de tres años, provocadas por la aplicación de abonos minerales en tierra pobre. Abajo: sin abonar = alfalfa desalojada. Centro: 800 kg/ha. de superfosfato = alfalfa casi pura, lozana. Arriba: 2000 kg/ha. harina de huesos = alfalfa con pasto menos vigorosa.

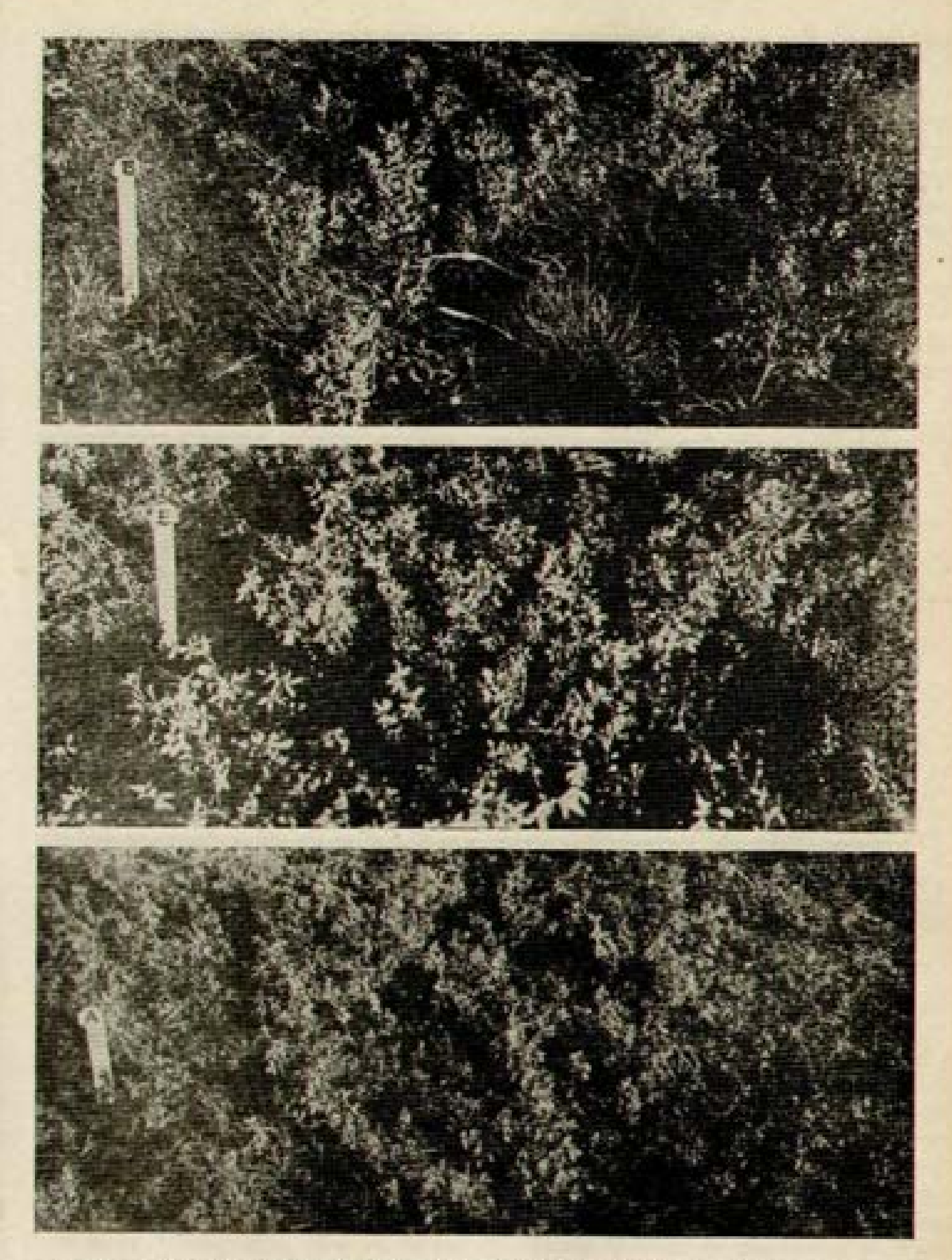


Fig. 6. — Modificaciones en la composición vegetativa de parcelas de alfalfa en el transcurso de tres años provocadas por la aplicación de abonos en tierra mediocre. Abajo: sin abono = alfalfa poco vigorosa. Centro: 800 kg/ha. superfosfatada = alfalfa casi pura, lozana. Arriba: 2000 kg/ha. guano de huesos = alfalfa vigorosa con pasto.

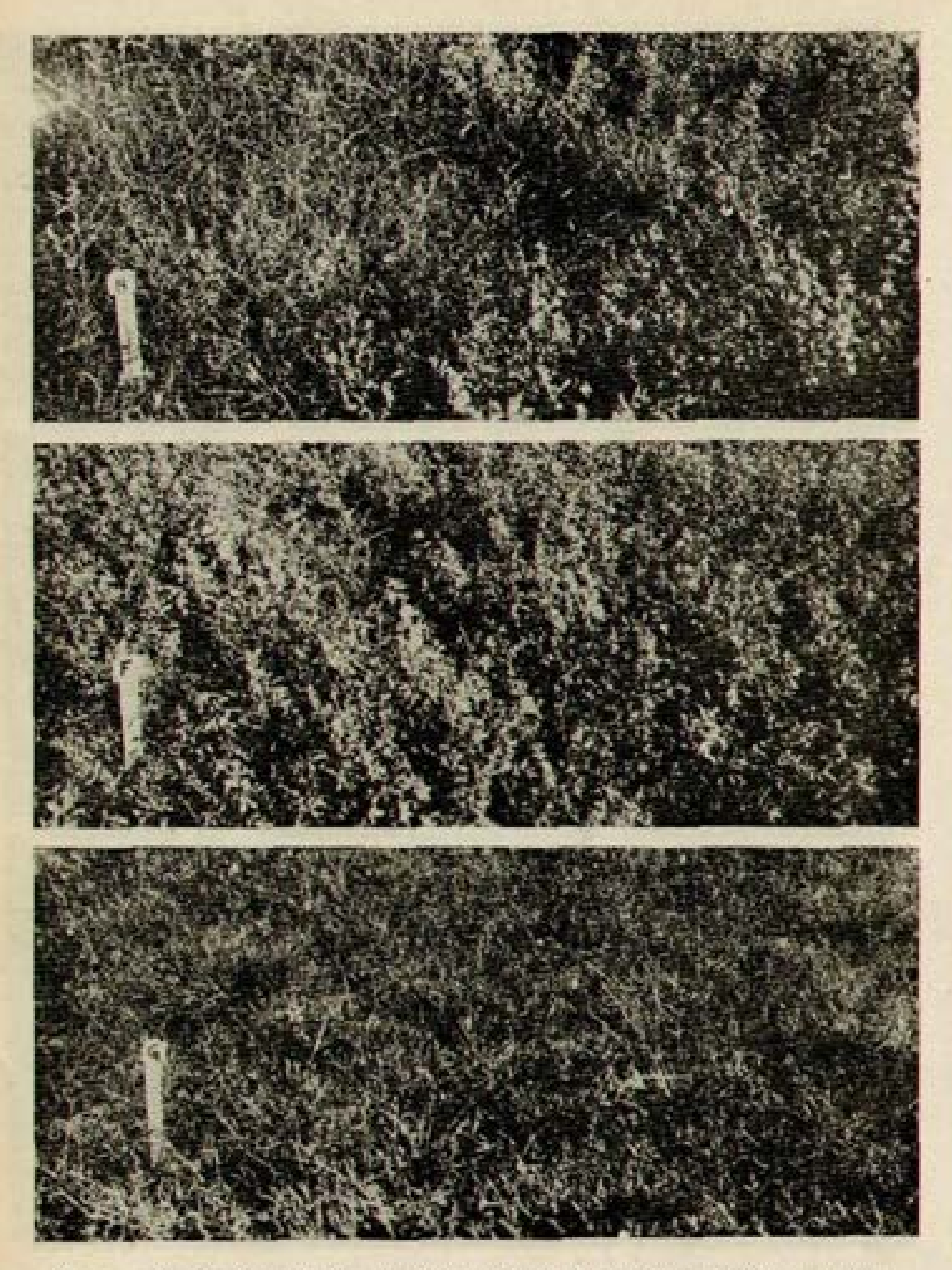


Fig. 7. — Modificaciones en la composición vegetativa de parcelas de alfalfa en el transcurso de tres años provocadas por la aplicación de abonos minerales en tierra buena. Abajo: sin abono = alfalfa desalojada. Centro: 1142 kg/ha. superfosfato = alfalfa casi pura, lozana. Arriba: 1428 kg/ha. guano de huesos = alfalfa menos vigorosa con pasto.

factorio mediante el pastoreo y cortes se ven beneficiadas en su producción sobre la base de las reservas de fertilidad acumuladas en la tierra durante el período vegetativo de la leguminosa. Llegamos así al punto culminante de nuestro tema o sea la información sobre los resultados registrados a través del uso combinado de los tres factores de vegetación, señalados uno por uno en sendos párrafos anteriores.

Combinación experimental de rotación, leguminosa y fertilizante. — En el llamado "viejo" ensayo de rotaciones de La Estanzuela instalado en 1917, figuran series parcelarias que a partir de 1952 habían sido abonadas con fosfato sólo, en contraposición a otras, sometidas al mismo tiempo a la siembra de leguminosa asociadas al cereal. Este tratamiento diferencial tuvo por resultado, que al entrar las parcelas de este grupo, 1954/55 en el tercer turno, se comprobó nítidamente una superioridad productiva del alfalfar abonado en rotación con trigo, maíz, avena y lino.

El resultado anotado quedó confirmado con mayor claridad aún en el anteriormente mencionado ensayo "nuevo" de rotaciones, instalado en 1948. Después de cuatro años de abundante producción de alfalfa y raigrass, el efecto remanente de leguminosas en unión con el abonado mineral logró duplicar la producción de trigo, llevándola a 15,2 quintales de granos por hectárea frente a 7,6 en las parcelas testigos.

Si bien el marco reducido de este artículo no da margen para extendernos en detalles, queda documentado el resultado registrado con la indicación de las cifras exactas más importantes e instructivas. Comprueban ellas en forma incontrovertible la referida influencia del cultivo periódico de leguminosas forrajeras para períodos de 1 a 2 años de una serie y de 4 años en la otra y el agregado simultáneo de abono fosfórico. Respecto a la primera serie, el rendimiento triguero ascendió de 7,9 quintales por hectárea como dato promediado de las parcelas sin abonar, a respectivamente 9,0; 7,7 y finalmente 10,1 para las parcelas tratadas con superfosfato en el primer caso, la siembra de alfalfa durante dos años en el segundo y finalmente ambas medidas combinadas en el último.

Este efecto se presenta mucho más pronunciado todavía en el grupo de parcelas en que el efecto de la siembra de alfalfa se origina por su cultivo o mejor dicho, su vegetación continuada durante cuatro años. En este caso los rendimientos relacionados a la parcela sin abonar que dió 7,6 quintales por hectárea se elevaron a 11,2; 9,0 y 15,2 como efecto de los respectivos tratamientos señalados para la otra serie. En cuanto a los demás factores de vegetación, se trata de ensayos ajustados a la técnica pertinente, instalados uniformemente en época normal de siembra o sea el 12 de junio de 1954. La figura 8 presenta es-

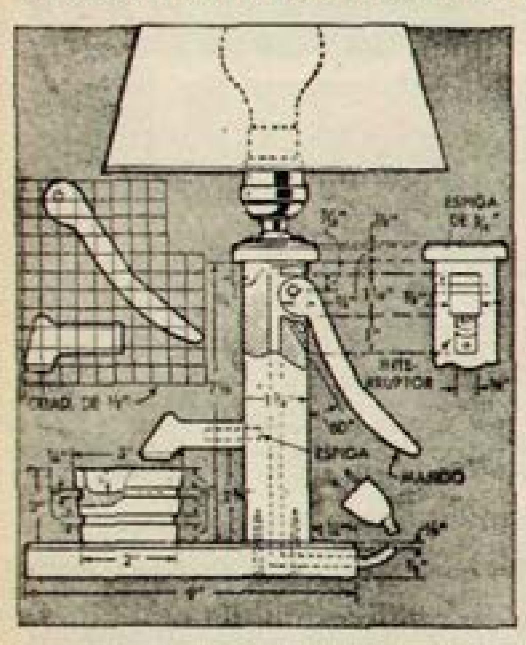


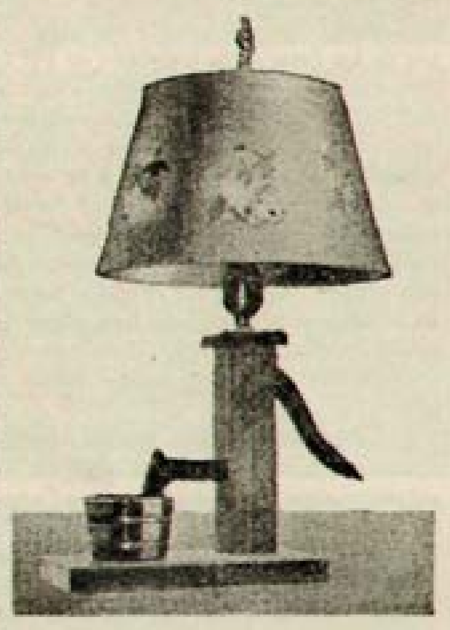
Fig. 8. — Rendimiento triguero (granos en quintales por hectárea) obtenido mediante la combinación de los factores "rotación, leguminosa (alfalfa, cultivada durante 4 años) y fertilizante". 1. Testigo, sin abono y sin leguminosa. 2. Abonado con superfosfato. 3. Efecto fertilizante del cultivo de alfalfa durante cuatro años. 4. Aplicación de superfosfato y efecto fertilizante del cultivo de alfalfa durante cuatro años.

tas relaciones productivas gráficamente en forma convincente.

Ante semejantes datos numéricos de la experimentación debidamente conducida, resulta evidente la importancia del enlace entre la agricultura y la ganadería. Ajustada a las condiciones ambientales del país, sobre la base del sistema factorial: rotación, leguminosa y fertilizante, constituye sin duda alguna el factor decisivo para detener el decaimiento de las cosechas cerealeras aún en tierras sometidas durante ya más de medio siglo a la producción agrícola unilateral. No sólo se consigue la detención del agotamiento de la fertilidad, sino se logra invertir el proceso, recuperando la capacidad productora en superación constante para beneficio de ambas ramas productivas.

ATRACTIVA BASE PARA LAMPARA QUE SIMULA BOMBA DE POZO





Esta réplica en madera, hecha a escala, de una vieja bomba de pozo forma una base muy atractiva para una lámpara de lectura. Como se verá por los detalles de construcción, la lámpara se enciende y apaga al oprimir el mango. Seleccione para la columna un trozo cuadrado de nogal con grano atractivo y perfore un agujero de 3/16" a través del centro de esta última, para pasar el cordón de la luz. Corte el mango y la espita de nogal de 1/2", utilizando la plantilla cuadriculada como guía. Acto seguido, haga la mortaja en la columna para recibir el mango. A continuación, con un formón, haga el corte de 60 grados en el fondo de la mortaja para montar el interruptor. La base se hace con madera de nogal de 1", y mide 5" x 9". Bisele los bordes superiores y perfore dos agujeros de 5/16" en ángulo recto para el cordón eléctrico, como se indica en las líneas punteadas. Haga la tapa para el extremo de la columna con madera de 3/8" y perfórele los agujeros para el cordón y tornillos que sujetan el portalámpara de tipo de brida. Antes de armar las partes, pase el cordón a través de la base y columna y conecte el alambre al interruptor y al portalámpara. A continuación fije, con una espiga, la espita a la columna y atornille ésta a la base. El mango de la bomba se monta sobre otra espiga pequeña y, finalmente, se tornea el cubo en nogal, siguiendo las dimensiones que se indican en la figura que aparece arriba. Si así se desea, el cubo puede rayarse con objeto de simular duelas. Rellene la madera con un compuesto de color nogal. Para terminar este trabajo, aplique una capa de goma laca a las superficies y más tarde frótelas con cera en pasta, hasta obtener un pulido brillante que dé a la base un aspecto bien acabado.

El Espinillo

Decorando el horizonte
con su ropaje amarillo
se destaca el espinillo
sobre la orilla del monte.
Como en esmerado apronte
alza su copa lozana
y la luz de la mañana
al tocarlo de soslayo
se dijera que su rayo
de oro puro lo engalana.

Arbol rudo, que vigila
los arrestos del pampero
para solaz del alero
que en turbiones lo aniquila
y si el hombre lo mutila
para encender su fogón
nunca piensa en rebelión,
jamás la revancha toma
y en cambio le dá su aroma
que es como una bendición.

En sus ramas con primor
teje su nido el boyero
para vivir placentero
a su amparo y su calor,
de perfume y de color
se embriaga, siente el encanto
de aquel embrujo que tanto
conmueve su corazón
y en fina retribución
le ofrece el árbol su canto.

Y el árbol agradecido
como una madre lo arropa,
luce más ancha su copa
y se yergue más florido,
de orgullo se muestra henchido,
acrece su desarrollo,
cada gajo es un pimpollo
porque altivo proclamó
¡que en tierra gaucha nació
y tiene corazón criollo!

TABARE REGULES



"Flor de Espinillo"

Las Praderas Artificiales

y sus exigencias en abonos fosfatados

Necesidad de explorar nuestras formaciones geológicas en procura de minerales ricos en fosfatos

por el Ing. Agr. Gustavo E. Spangenberg

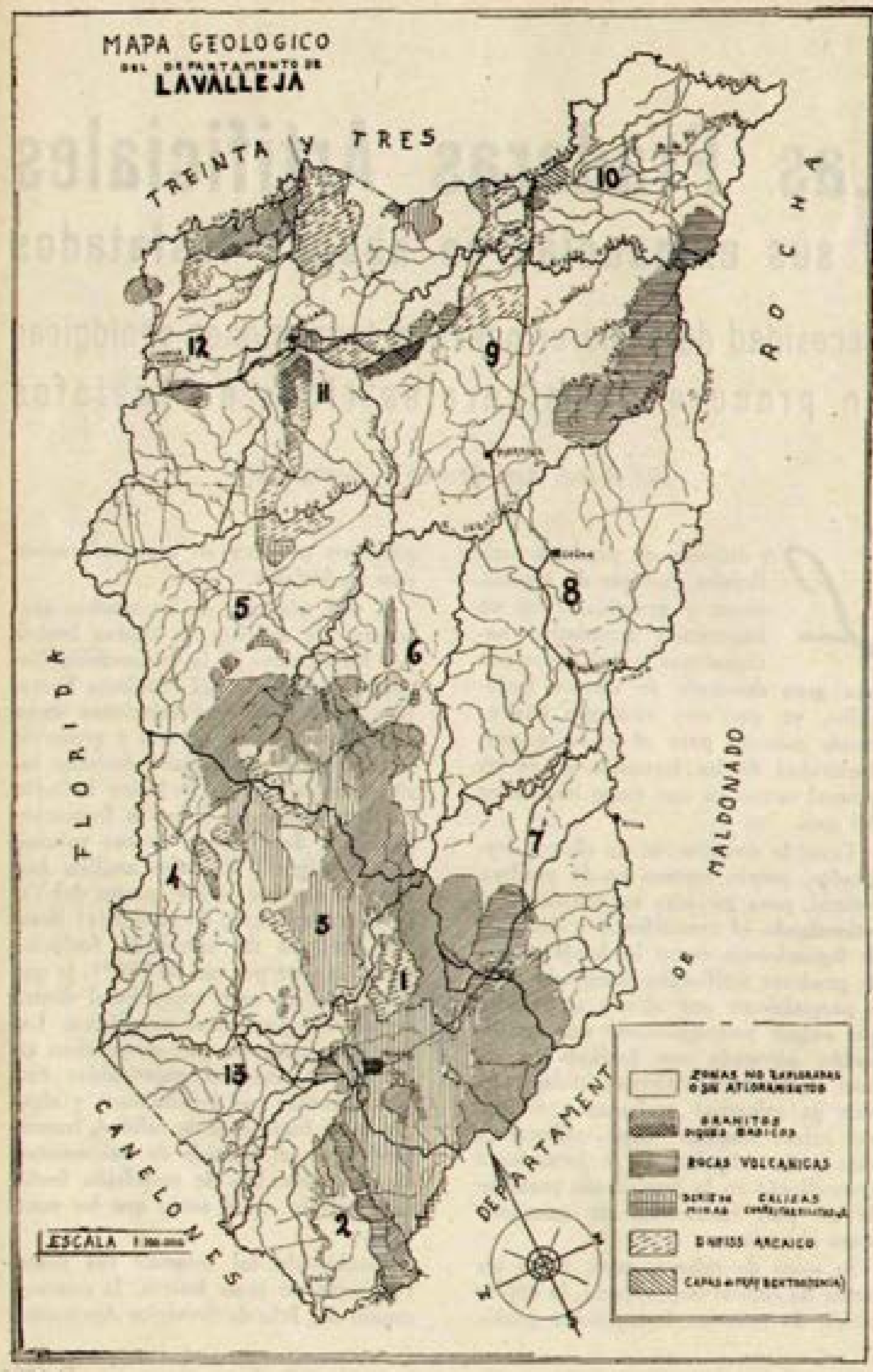
LA difusión de praderas artificiales (mezcla de leguminosas y gramíneas) es un imperativo económico nacional que traerá aparejada una gran demanda de abonos fosfatados, ya que este elemento básicamente esencial para el vigor y productividad de las leguminosas, es en general escaso en casi todas las tierras del país.

Tanto la distribución de abonos fosfatados, previo rastreo en la pradera natural, para mejorar su constitución, estimulando el crecimiento y difusión de leguminosas como la implantación de praderas artificiales integrada total o parcialmente por alfalfa o tréboles que exigen principalmente una fertilización adecuada con fosfatos (y en caso de tratarse de tierras ácidas también de calcareo) reclamarán divisas por cifras muchas veces millonarias para poder atender un *mejoramiento generalizado en la producción pratense* de un país eminentemente ganadero como el nuestro.

Se pone de relieve, pues, como un factor de capital importancia, la exploración de nuestras formaciones geológicas en procura de material rocoso rico en fosfatos.

A este respecto, de los muchos centenares de análisis de tierras hechos por los técnicos de la ex-Comisión Nacional de Estudio del Problema Forrajero para establecer relaciones entre calidad de pastura natural y grado de fertilidad del suelo, cabe destacar los altos contenidos en fosfórico hallados en tierras situadas sobre la formación geológica denominada "rocas volcánicas de Aiguá". En tales análisis han acusado algunos suelos (partes del Valle Fuentes, Depto. de Lavalleja) hasta 5-7 por mil de anhidrido fosfórico (cinco a siete por mil de P^2O^5), lo que constituye un caso excepcional dentro de nuestro panorama agrológico. Las praderas naturales que sustentaban tales tierras, estaban constituídas casi esencialmente por leguminosas y algunas otras forrajeras de calidad, trasuntándose en el análisis de sus cenizas, el alto contenido de anhidrido fosfórico hallado en el suelo que las mantenía.

Establecida tal relación fué posteriormente de gran interés, la comunicación del Jefe de Servicios Agronómi-


MAPA GEOLOGICO
DEL DEPARTAMENTO DE
LAVALLEJA
TREINTA Y TRES
ROCHA
FLORIDA
MALDONADO
DEPARTAMENTO DE
CANELONES
ESCALA
1
2
4
5
5
6
7
8
9
10
11
12
13
ROCAS VOLCANICAS
CALIZAS

cos de Minas, Ing. Agr. Diego González Larriera, enterando que un minero práctico, Sr. Arroyal Nieto, había denunciado un yacimiento de rocas con alto contenido fosfórico en las cercanías de la ciudad de Minas (Cerro de Arequita). Remitió muestras al Instituto Fitotécnico La Estanzuela para su análisis con los resultados que se expusieron en el trabajo titulado "Fosfatos naturales" por la Química Industrial E. V. Hermida, contribución presentada en diciembre de 1950 a la 4ª Conferencia Interamericana de Agricultura realizada en Montevideo.

Posteriormente visitó el autor dicho yacimiento en compañía del Ing. Agr. González Larriera, extrayendo una nueva serie de muestras de otra parte de dicho Cerro, remitiendo una parte para su examen al Instituto de referencia y otra al Laboratorio de la ex-Comisión Nacional de Estudio del Problema Forrajero, procedentes todas de distintos puntos. Los análisis efectuados por el personal técnico de esta última entidad, arrojaron como resultado en uno de los puntos indicados por el minero Sr. Arroyal Nieto, las cifras que se consignan:

Muestra	*Anhidrido fosfórico (P^2O^5) por sust. seca*
1. — Calcinada	20.26 %
2. — id.	23.02 %

Parte de estas muestras de roca fué remitida por el autor y por intermedio de D. Carlos Eymer a un Laboratorio Especializado de Alemania, quien comunicó haber obtenido 26.9 % de anhídrido fosfórico (P^2O^5) por sust. seca. Las oscilaciones registradas son debidas a la falta de homogeneidad en la composición de la roca.

La empresa Quimur por otra parte, molió diez toneladas de la roca del Cerro de Arequita, la que acusó en una muestra media, los siguientes componentes:

Anhídrido fosfórico (P^2O^5) ..	22 %
Oxido de calcio (CaO)	1 "
Sesquióxido de hierro (Fe^2O^3)	5 "
Sesquióxido de aluminio (Al^2O^3 + Ti)	13 "
Anhídrido carbónico más óxido de magnesio (CO^2 + Mg O)	pequeñas cantidades
Insoluble en ácido	43.5%

Otro análisis efectuado más tarde en el Laboratorio de la ex-Comisión Nac. de Estudio del Problema Forrajero con otra muestra del Cerro de Arequita arrojó referido a materia calcinada 37.57 % de anhídrido fosfórico (P^2O^5) por sustancia seca, aproximándose a los valores más altos hallados por la Química Industrial E. V. Hermida en el Laboratorio de La Estanzuela.

Es menester consignar que no todos los análisis de rocas del Cerro de Arequita, arrojaron % altos de anhídrido fosfórico. De las muestras remitidas por el autor y analizadas en el Laboratorio de la ex-Comisión Nac. de Estudio del Problema Forrajero, sólo un 30 % acusaron previa calcinación, valores de 14.5 % a 37 %, oscilando el resto entre 0.1 y 3.4 % de anhídrido fosfórico.

Con todo, los resultados analíticos son alentadores para justificar por las Oficinas Técnicas pertinentes (Instituto de Geología y Perforaciones p. ej.) una investigación sistemática y amplia con el fin de determinar en su justo alcance, el valor del yacimiento denunciado y otros que podrían surgir dentro de la formación geológica "serie volcánica de Aiguá" donde queda comprendido el Cerro de Arequita ya mencionado.

Conforme a ese criterio y de acuerdo a los numerosos análisis de tierras del Depto. Lavalleja realizados por la ex-Comisión de Forrajeras que registraban valores altos de anhídrido fosfórico (P^2O^5) de hasta por mil en Valle Fuentes; 5 por mil al este de Pirarajá y de 3 por mil en proximidades del Est. Or-

tiz y Cerro Caperuza, lugares comprendidos como el Cerro de Arequita y su contiguo Cerro de los Cuervos, en la formación geológica "serie volcánica de Aiguá", recogió el autor conjuntamente con el Ing. Agr. Gustavo J. Fischer, subdirector de La Estanzuela, dentro de esta formación, muestras de rocas para realizar "in situ" por medio de un laboratorio portátil, determinaciones cualitativas y a "grosso modo" colorimétricamente cuantitativas, por medio de la reacción del "ceruleo-molibdato", previa calcinación. De rocas del Cerro Marmarajá, obtuvo el autor sólo en un 25 %, dosificaciones del 10-15 % de anhídrido fosfórico y en Valle Fuentes alcanzaron a un 12 % las rocas analizadas con un 20 % de anhídrido fosfórico. El resto acusaba en general de 1-5 %.

Estos datos ponen de manifiesto que toda eventual explotación industrial requiere previamente una exploración oficial amplia para poder abordar con posibilidades económicas de éxito la elaboración de fertilizantes a base de fosfatos naturales del país.

El abono fosfatado a obtenerse de estas rocas, pertenece al grupo de fosfatos de alúmina que se solubilizan previa calcinación y molienda fina. Considéranse de buen valor fertilizante, siempre que se utilicen en forma adecuada.

Agregamos un mapa geológico del departamento de Lavalleja, levantado por el Ingeniero de Minas James g.MacMillan, donde se puede apreciar en sus delineamientos generales, la extensión más o menos probable correspondiente a la formación geológica "serie volcánica de Aiguá".

Reglamento del Truco

por ENRIQUE DE MARIA

Que un juego tan oriental
como es el «truco hasta el dos»,
no tenga, ¡válgame Dios!
un reglamento oficial,
es absurdo ¡voto a tal!
y yo, como truquiador
y viejo conocedor
del truco y sus manganetas,
voy a escribir sin piruetas
las reglas del jugador.

La primera condición
de jugar bien y decente,
es que uno no se caliente
si hay un contrario chichón;
porque el truco es diversión
que cuesta pocos centavos,
que entusiasma, arranca ¡bravos!
y engaña a los calculistas;
juego de señas *arpistas*,
pero no para los pavos.

Es malo mucho *mentir*
y es peor ser muy verdadero,
pues a más de ser grosero
todos le empiezan a huir;
a *no dar*, quiero decir,
porque el que es conocedor
y palpita a un jugador
agarrao, como italiano,
ni con cuarenta de mano
se le agacha a un *contraflor*.

Limpio, con delicadeza,
cartiador y con prudencia,
es jugar bien; (la decencia
se ve en el juego y la mesa).
Esos tatitas en destreza,
que nos tildan de *chambones*,
no pasan de ser unos ladrones
que explotan al hombre honrado.
¡Mucho ojo y mucho cuidado,
Con los tales tiburones!

Después de estas menudencias
que aconseja el buen sentido,
y decirlas he querido
como simples advertencias
hijas de mis experiencias,
sin rodeos ni pavadas
de las gentes ilustradas
y llenas de firuletes,
comienzo aquí sin ribetes
a reglamentar *truquiadas*.

Artículo superior:
Después de dar la baraja
y echar muestra, ni una miaja
debe hablar el jugador;
porque aquel que diga, *flor*
y no tenga, se ha chingado,
y si envida o ha trucado
y tiene flor, y no canta,
pierde todo, es decir, tanta
plata como haya jugado.

Un *envido*, vale dos;
real envido, vale tres
y *envido un real*, al revés,
es un *envido;* la voz
falta envido, que es feroz!
por lo fuerte y arrogante,
es envidar *lo restante*
hasta ese chico concluir,
lo justo para salir
si gana, el que va adelante.

El que quiere envidar más
que la falta del contrario,
pasa por un ordinario
y envida *dos* nada más.
Quién truca cerrado ¡zas!,
es ambicioso y grosero,
y no puede el compañero,
aunque se haga el relamido,
venir después con *envido*
porque el envite es primero.

¡Mucho ojo con el cantar!
tiene que ser a una voz,
porque cantar treinta... y... dos,
es treinta, sin alegar:
Mucho se puede prosiar
y lucir habilidades,
mas sin nombrar cantidades,
después de cerrar un *quiero*,
el mano canta primero
sin fijarse en las edades.

Para matar al que es mano
se precisa un punto más;
y no es válido jamás
sino hablar en castellano,
(o en dialecto americano),
y esto es por muchas razones,
que no es juego pa naciones:
¡el truco, es muy peliagudo!
y si el gringo es tartamudo
sujetame los garrones!

Si dice *no quiero*, el mano,
contestándole a un envite,
ya no hay lugar a revite
aunque el *pie* proteste en vano.
Decir: envite no es llano,
es como nada decir;
y esto lo quiero advertir
por si existe algún porfiado
que suponga que ha ganado
si el vocablo llega a oir.

Si a ley echa *contra flor*
después no puede envidar
por más que quiera porfiar
quien se crea jugador;
al que es medio aguantador
y sabe orejiar su suerte
creo que más le divierte
esperar lo que ella diga.
Sólo se *quiebra la liga*
del que reniega y no advierte!

Aquel que envide sin ver,
antes de dar la baraja,
y cante una flor, se raja;
pues sólo podrá querer
si lo *tocan; no hay que ser*
apurao, que la ocasión
se espera con precaución,
pues según el Rey Zabuco,
no siempre al juego de truco,
gana el que gana el tirón.

Decir, *no hay*, es no querer
si se trata de un envido;
y contestar, *no ha venido*
es no aceptar, ni querer.
Decir, *cante*, es no tener
sino ganas de embromar,
que para un *quiero* cerrar
se usa la frase completa;
lo demás es manganeta
para hacernos calentar.

Antes de cerrar un *quiero*
Se *puede* hacer la *parada*
y echar una balacada
cantando un *canto* embustero.
Y si uno no es el primero
en cantar, no haya cuidado
aunque cante equivocado,
mientras su turno no llega;
son *cábulas*, por si pega,
de asustar al que ha cantado.

Después de envidar, *un real*,
(lo ha dicho un gran jugador)
no hay un *envite* menor
en el truco nacional.
El jugador que es leal
y le echa maíz a los pollos,
no debe esconder los rollos
para aumentar la parada,
porque es prueba de maulada
indigna de los criollos.

El *envite* de una flor,
vale la flor y dos tantos,
cuidando de que los cantos,
sean breves y sin error.
Niega *flor*, el jugador
que se le escape el «*no tengo*»;
hay que hacerse el chancho rengo
porque, señores, truquiar,
es el arte de engañar
hasta al *mentado* Carlengo.

Contraflor, un real envido,
nueve tantos son, si gana.
un real contra flor! macana!,
sólo envidar se ha querido;
las leyes del buen sentido
permiten en broma hablar,
mas no se debe abusar;
en el juego el que es decente
no se mete a impertinente
para después alegar.

Envido con flor, no es canto,
eso es negar la olorosa;
y ver si cuela la cosa
para *calotiar* un tanto.
No hay flor que no tenga... encanto,
es decir que no ha venido,
y por lo tanto, ha perdido
si es que la llega a tener;
¡para el truco es menester
mucha vista y mucho oído!

Aquel que truque primero,
ya no puede cantar *flor*;
(recurso de jugador
que llaman *camandulero)*.
El *quiero* del compañero
que no cante, no es *querer*;
nadie se puede meter
a dirigir plata ajena,
y hasta ni vale la pena
por causa de otro perder.

¡Artículo de importancia!
El que cante flor errada
ha perdido la jugada
de esa mano; la ignorancia
o talvez... la extravagancia
del que quiere así ganar,
se debe de castigar
porque se pisó el palito,
llamándole a ese delito
chambonada, o mal jugar.

Si se ha visto una baraja
se da otra vez, sin alego,
carta vista no hace juego,
por más que sea carta baja;
y si esto a alguno lo raja,
que sufra y tenga paciencia;
nos enseña la experiencia
que cuando es de ley repite,
y a veces vale un envite
más que alguna florecencia.

Decir *ley*, es cantar *flor*,
truco, con ley, no es cantar;
envido, con ley, negar
la olorosa o con olor;
para ser buen jugador,
hay que tener mucho tino!...
El buey se hace en el camino
y el caballo en el rodeo,
y aquel que juega más feo
menos lo ayuda el destino.

Un *resto* en la *contraflor*,
no significa ganar
las *dos flores*, y aumentar
el resto del jugador
que va adelante; favor
que pocos suelen hacer,
pues se debe comprender
que no es fácil encontrar
quien así deje igualar
al que está para perder.

Cantar, después de jugar,
no se puede, ni hay envite;
Sólo *revidar* se admite
si el otro llega a *tocar*.
El que pretenda *pescar*
con treinta y seis, treinta y siete,
que aguarde lindo el churrete
si el otro se va *callao*,
que el que sale buen pescao
no *cae* así, al santo cuete.

Es mal juego el esperar
a que *enviden* los contrarios
para agarrarlos de otarios
y después la *flor* cantar
porque eso hace calentar;
son jugaditas con tretas,
recursos o manganetas
de los malos jugadores;
y así no juegan, señores,
ni abajo de las carretas.

Y no hablo más de la flor,
porque ya he dicho *bastante*
y si hay duda, en el instante
diríjase a un *servidor*,
que es un viejo jugador
que no recula ni a gancho;
y en el palacio o el rancho,
en el campo o la cocina,
ni al que saló la sardina
le dispara ¡qué carancho!

Ahora hablemos del carteo
que es asunto principal,
porque quien cartea mal
al truco juega muy feo.

La carta de más palpite
es el *dos* por su valor,
para el *truco* es la mejor,
vale *treinta* en el envite.

El *cuatro* y *cinco* se anota
en seguida, ya se explica,
y el *perico* y la *perica*
que son el caballo y sota.

Veintinueve de un tirón.
vale el cuatro, y el cinquete
uno menos; *veintisiete*,
la sota y el mancarrón.

Pero el perico, truquiando,
para mejor comprender,
como es hombre, a la *mujer*
o sota la va matando.

Mas las piezas, regla maestra,
que he nombrado, solamente
tienen tal valor patente
cuando el palo es de la muestra.

Van siguiendo a esos tesoros
las cuatro matas que son:
ases de espada y bastón
y sietes de espada y oros.

A las matas, se les allega
por escalafón, el *tres*
y luego el *dos*, cuando no es
del palo con que se juega.

También advierto, y no es malo,
que estando de muestra el dos,
juega con él (cosa atroz)
el que tenga el rey del palo.

Y ahora que están explicadas
estas reglas y valores;
¡ojo al Cristo! truquiadores,
y hablaremos de empardadas.

Si se emparda en la tercera,
según la regla del juego,
(esto lo sabe el más ciego).
gana el que hizo la primera.

Jugada que mucho abunda
por ser compadre y gallarda:
si la primera va parda,
gana el que haga la segunda.

Si la segunda también
va parda cual la primera,
gana el que haga la tercera,
creo que se entiende bien.

Si pardas fueran las tres,
y esto no lo advierto en vano,
gana el que salió de mano
y en ancas las da después.

Sólo me falta observar
que el diccionario no explica,
y sólo al truco se aplica
esa palabra: *empardar*.

Truco querido, son dos:
el *retruco*, vale tres;
vale cuatro, tonto es
quien no lo entienda, por Dios!

Vale cinco y vale juego
no existen, sin advertir,
poco cuesta eso decir,
y se evita que arda el fuego!

Para *retrucarle* a un truco,
en tono dulce o grosero
no es preciso decir *quiero;*
ni menos a lo *farruco.*

Todos los juegos de envite
reunidos, y esto no es peta,
tienen menos manganeta
que el truco en cada convite.

A este juego nacional
Siempre será chapucero
jugándolo un extranjero;
el truco es del oriental.

Y es juego que no divierte
con chambones, ni muchachos,
porque son los dicharachos
los que suplen a la suerte.

El que es jugador de honor
un vale cuatro no cierra,
que en cuatro tantos se encierra
el honor de un jugador.

Para no jugar muy feo,
contando que uno sea arpista,
se precisa, buena vista,
y unos años de carteo.

A este juego de baraja
entre quince jugadores
tres, son escamotiadores
y doce piden ventaja!

¡Hay que tener ojo atento,
y una cachaza a'lo viejo!
y ahora basta de consejos,
sigamos el Reglamento:

Si el mano dice no quiero,
el pezuña se clavó;
y el mano se reventó
si el patas grita primero.

Decir *bueno*, no es querer
ni *juegue*, es quiero cerrar,
quiero, o no *quiero*, hay que hablar
para ganar o perder.

El que pierde, o liga feo
siempre tiene que alegar:
a esto se debe llamar,
recurso de pataleo.

Otros cambian de postura,
o se mudan del asiento,
prueba de poco talento,
o efectos de calentura.

Y hay jugador afamado,
que a la gente más amiga
le *dice: pierdo la liga,*
Si no te vas de mi lado!

Otra broma, no grosera
que he visto, y no acusa encantos,
no haciendo mitad de tantos
es decir, *dormir ajuera!*

Otro refrán que a porfía
en el truco se le mete:
cuando uno ha llegado a siete,
estás en *la pulpería.*

¡Caramba! me lleva el viento
como a vela de molino
si me salgo del camino:
Volvamos al Reglamento.

El que se meta a trucar,
si el contrario dice envido,
y antes de esto no ha querido
ya no es válido el querer;

hay que contestarle quiero;
después, si no está difunto,
diga o no diga su punto,
puede el truco proponer.

Pero el contrario, si es vivo
antes de decirle, quiero,
puede gritarle aparcero
hágame el bien de cantar,

que antes de quererle el truco
como jugador de laya
quiero saber como se haya
pa saber si le de dar.

El dos son treinta, sin liga,
el cuatro, un punto más chico,
veintisiete es un perico
tratándose de cantar;

el cinco vale veintiocho;
veintisiete la perica,
y el siete, liga más rica
se comprende ni que hablar.

Flor mayor, cuarenta y siete;
el dos, el cuatro y el cinco;
flor que hace pegar un brinco
si la liga un jugador;

porque fácil lo comprende
como jugar al úñate,
que no hay nadie que lo mate
a este truco, ni a esta flor!

Contra flor el resto y truco,
cuando se le echa a un contrario
si por fortuna es otario
y no sabe responder,
con decir que quiere el truco
también el resto ha querido;
decir, no quiero, ha debido
la flor y el truco querer.

Hacer reglamento en verso,
nos obliga a más de un chasco,
porque a veces se habla en vasco
sin tener tal intención;
pero creo no es extraño
que donde la boina impera,
puede hablar de igual manera
un gaucho sin pretensión.

Siempre que hay pieza de muestra
sea en envite o en trucada,
el rey hace la parada
por la pieza, ni que hablar;
sin que obligación exista
hasta que llegue el momento
de que el rey que venga a cuento
lo tengamos que mostrar.

Dos figuras, valen veinte
cuando son del mismo palo
no siendo muestra (no es malo
que lo sepan de una vez)
y aquel que es buen orejero
y palpita con cuidado,
por la pinta ha calculado
si es punto, flor o lo qué es.

Dos piezas es flor y buena,
tres de un palo *flor derecha*,
y siguiendo por la brecha,
dos de un palo y pieza es *flor*.
Son las tres clases de flores
que hasta ahora se han conocido,
y por tales ha tenido
el regular jugador.

Cuando se trata de envite
por si lo lleva de arriba,
que las tres cartas exhiba
puede el contrario exigir:
Mostrar que no hay *olorosa*
porque en juego de señitas
se pueden *negar* florcitas
para el *partido concluir*.

¿Van entendiendo, paisanos?
todo esto viene en apoyo
de que el truquito criollo
tiene su complicación;
y es muy bueno que lo entiendan,
sobre todo los chambones
que hacen tantas confusiones
cuando llega la ocasión.

Se juega al solo, a la brisca,
al mus, al punto y al monte,
pero no admite confronte
con nadie el truco hasta el dos,
porque es el juego criollo
que más divierte y apura
y en que se dá calentura
hasta imitando la tos.

Porque todos esos juegos
inventados por naciones;
no tienen complicaciones
como las tiene el truquiar;
y sólo el que es un *guisote*
o *babieca* o *chapucero*,
por otro juego extranjero
puede el truco despreciar.

El patriotismo criollo
se conoce hasta en la ropa!
¡Si lo que viene de Europa
no es mejor que lo de acá!
¿Por qué existen cajetillas

de ridícula elegancia,
que prefieren lo de Francia
aunque valga la mitad?

El que se viste de fraque
y desprecia la bombacha,
ni siquiera por la facha
buen truquiador puede ser;
porque el dandy almibarado
que viste el franco-italiano,
ése no es americano,
ni el truco llega a entender.

¡Qué dos tipos diferentes
hijos de la misma madre:
el cajetilla compadre
y el criollo bonachón!
¡Qué dos caminos opuestos
para llegar a una trilla:
el compadre cajetilla
y el gaucho de corazón!

Que me salgo de la rama
murmurarán mis lectores,
y yo digo: no, señores,
que en el arte de truquiar,
sólo se admite orientales
que no hagan asco al puchero,
ni al *amargo*, ni al *con cuero*,
aunque sea pobre su ajuar.

Según las reglas del juego,
el que se vaya a baraja
no hace juego, ése se raja,
jugando como un chambón;
el que pasa, ya no juega;
el que se tiende no gana,
que aunque parezca macana
rige esa disposición.

No se afloja, paisanos,
cuando hay dos piezas,
y se gana ventaja
con la primera,
porque algo ofusca,
y después la que sigue
con charamusca.

Consultar un envite
con treinta y siete,
al contrario más frío
deja caliente.
¡Porque es cachaza
consultar ese envite
como una casa!

El jugar con los tantos
de los contrarios,
prueban que los que juegan
son unos sabios;
digo que saben
de las reglas del truco
la mejor clave.

La espadilla, paisanos,
nadie la emparda,
y es de todas las matas
la mejor carta;
yo no soy lerdo,
con el dos y a la cola
yo nunca pierdo.

El trucarle al dos visto
no vale nada;
(eso sólo se toma
por compadrada),
pues se calcula
que perder a sabiendas
es ser muy mula.

Una vez, y no es broma,
vi un caso raro,
y fué perder un truco
con dos y cuatro.
Un chapucero,
que con la calentura
dijo no quiero.

Treinta y cinco de mano
aguantan *faltas*,
porque para matarlas
sólo hay dos cartas,
y entre cuarenta
no es muy fácil ligarlas,
según mi cuenta.

En el juego de truco
se admiten señas,
con los pies, con las manos,
ojos y orejas;

pero es prohibido
el cantar *flor errada*,
pues se ha perdido.

Cuando se erra en el canto
ya no hay tutía,
se ha perdido hasta el truco
de esa partida.
¡Mucho cuidado!
que en el juego del truco
no hay canto errado.

Se hace largo, paisanos,
este chorizo,
y aquí por el momento
sujeto el pingo,
porque estoy lejos
y hay que darle el alivio
de algún *resuello*.

Jugadores conozco
que con la charla,
hacen mucho más juego
que con las cartas;
creo no es malo,
que el que no liga cartas
juegue con algo!...

Es seña de un *perico*
cerrar un ojo;
y hay que hacerla ligero
sin caer de zonzo;
que el hacer señas
nunca le es conveniente
a gentes lerdas.

El estirar la trompa
indica el *cuatro*,
y hacer como un bostezo
es un *dos falso*;
y hay que saber
que mordiéndose un labio
se indica un *tres*.

El mirar para el cielo
es *dos* de muestra;
y fruncir las narices,
del *cinco* es seña;
cerrar los ojos
es la prueba evidente
que no hay un zorro.

El moverse la boca
para un costado
es seña de una *mata*,
mas como hay cuatro,
canta de *arriba*
si la mata es de bastos
o la espadilla.

Para indicar envite
mover los labios
menudito y a prisa
como rezando,
y si la cosa
alcanza a treinta y cinco
se abre la boca.

Si en derechura al hombro,
se echa el pescuezo,
es seña que hay envite
de echar el *resto*,
y ya se entiende,
con treinta y seis de mano
o treinta y siete.

Estas señas descritas
son las vulgares,
sin perjuicio de hacerlas
convencionales,
que en lo de señas
cada cual las combina
a su manera.

El que pesque una seña
lleva ventaja,
pues ya sabe si pierde,
gana o *emparda*;
pero hay algunas
personitas que meten
señas fallutas.

Si jugando un partido
cuando es de cuatro,
el contrario de mano
truca cerrado:
casi es la prueba
que tiene el compañero
flor, de dos piezas.

Remedio en este caso
tan peliagudo,
es decirle al contrario
con disimulo:
si no es molestia,
dígame, compañero,
¿cómo se encuentra?

Después de la pregunta
que antes he dicho,
al contrario se puede
patiarle el nido;
que obligación
es decir si se encuentra
con *punto o flor*.

El que muestra gran liga
sin dar *envite*,
es porque nada tiene,
o que es muy tigre.
No dar con liga,
es no tener más carta
que la espadilla.

El que tenga *dos piezas*
que juega una,
porque si no es muy fácil
quede a la luna...
salvo ocasiones
en que es muy conveniente
hacer talones.

En dos cantos iguales,
no errando el canto,
según el buen sentido
gana el que es mano;
y en la jugada,
cantar fuera de turno
no vale nada.

Aquél que va adelante
que nunca mienta,
porque a veces errada
sale la cuenta;
porque no es raro
el perderse un partido
faltando un tanto.

¡Mucho ojo, jugadores!
porque la *liga*,
suele pinchar a veces
peor que una espina;
y a tal chubasco
es el mejor remedio
No hacerle caso.

Lo han dicho muchos sabios:
la única prueba
de aprender en el mundo
es la experiencia.
Quien pierde y rabia
tiene doble trabajo;
¡qué gran pavada!

Si tienen buen envite
no jueguen *liga*,
y esperen que *los toquen*,
o a ver si gritan;
porque es más rico
cazarlos de ese modo,
como del pico.

Mi apero celeste

Con mi tropilla de nubes
Yo soy un gaucho del cielo;
No hay pingos como mis pingos
Ni aperos como mi apero.

Hoy ensillo un ruano sol
Y mañana un zaino trueno,
O un oscuro que en la frente
Lleva, blanqueando, un lucero.

Son cabezadas del basto
Oriental y sanducero,
Dos lunas recién nacidas
Que me regaló San Pedro.

Los dos luceros mellizos
Hacen las copas del freno;
Y las estrellas, virolas,
Para completar el juego.

Atadas a la cintura
Como boleadoras, llevo
Las lucientes "Tres Marías"
Forradas en piel de sueño.

Y una centella amansada
—Aún oliendo a Diablo viejo—
Cruzada como un cuchillo
Bajo el cinto faconero.

Y después de las tormentas
—Como un pretal de portento—
El arcoiris le ciñe
El pecho a mi parejero.

Hoy mi romance es celeste
Color celeste aparceros;
Perdonen si estoy borracho:
Estoy borracho de cielo.

FERNAN SILVA VALDES



"QUIEN por pereza no tapa una gotera, tiene que hacer, al fin, la casa entera"

¿Quién no conoce este viejo refrán que ha servido de vehículo educador de cien generaciones?

La gotera, el agujerito, lo pequeño, lo insignificante, lo que se desdeña por su aparente falta de importancia.

Muy de otro modo razonaba Martín Fierro al recordar que "*hasta el pelo* más delgado hace su sombra en el suelo".

Dejamos la gotera y cuando aquello que se parece a un colador, o a un boquete que permite contemplar el cambiante panorama del cielo como si estuviésemos al pie de modesto telescopio; nos percatamos del progreso de lo insignificante, de lo desdeñable, cuando nadie pone coto a su evolución constante.

Y menos mal si no esperamos a que ocurra una catástrofe para lamentar la propia negligencia, que sería el único desahogo en la emergencia.

Un abrojo grande en el campo; un romerillo; un yuyo de San Vicente; un duraznillo negro o mata caballo; una yerba loca o garbancillo; un sorgo de Alepo o pasto ruso o maicillo, etc., son como la gotera, que muy pronto

se hará sentir al ver el daño causado en la hacienda intoxicada.

La oveja que tiene poca sarna pero que tiene sarna; los porcinos o los ovinos con parásitos internos que lo van consumiendo y matando al mismo tiempo que infectan el campo con sus deyecciones; el toro tuberculoso que engendra crías adecuadamente predispuestas a la tuberculosis; el padrillo herniado o quebrado que no sirve para el destino que le dan, etc., etc., son como la gotera que derrumbará la casa.

El alambre flojo o cortado que permite el paso a los animales propios o ajenos que entran y salen para invadir los potreros cuando puedan ocasionar más perjuicio, es también una gotera, un agujerito, una cosa chica.

El "pucho" de tucura que está, casi olvidado, en una rinconada que no interesa, es la fábrica de donde avanzarán legiones de voraces enemigos para el propio campo o para el vecino, es la gotera que dejamos por desidia.

La cuchilla de la guadañadora mal alineada, que por eso causa un trabajo pésimo, lento, caro y con roturas frecuentes, es una gotera desatendida.

La ausencia de control celoso, incesante, permanente, severo, que todo lo observa, lo fiscaliza y lo comprueba para que las cosas, las personas y las tareas se encuentren, se atiendan y se desempeñen y se cumplan como corresponde, es la más peligrosa gotera que amenaza la estabilidad de un establecimiento rural.

Las vizcachas, peludos, mulitas, ratas, comadrejas, cuises, zorros, zorrinos, gatos pajeros y demás sabandijas que suelen refugiarse donde les ampara la quietud, ya que nadie se arrima por allí; son goteras que no elogian la diligente administración del campo.

La mala lubricación: el olvido de usar a tiempo la pintura; los tanques que pierden; los canales sucios; los yuyales en rastrojos; el descuido en los edificios; las tranqueras mal tenidas; los pantanos que se abandonan y mil otras "pequeñas" cosas más, que van quedando "para otro día", son todas goteras que preparan el fracaso.

"Cuándo, mi vida, cuándo" será un orgullo criollo ostentar en *cada explotación rural* el lema alentado, cumplido y respetado, como un evangelio, de **"AHORA MISMO"**, que suprime *en el acto* cada gotera que aparece.

No es plausible acostumbrarse a *dejar para mañana lo que puedas hacer hoy.*

Lo importante es VER la gotera, mediante el CONTROL y adoptar las providencias oportunas para hacerla desaparecer sin pereza ni contemplaciones.

¡Son pavadas, sí señor! Todo es pavada. No existe cosa grande, monumental, compleja, que no se integre por la agregación de partes muy pequeñas, muy simples, muy primarias, como cualquier pavada.

DOS ENEMIGOS IMPORTANTES DE LA ALFALFA

LA "LAGARTA" Y EL "PIOJO SALTARÍN"

GUERRA BACTERIOLÓGICA

por el Ing. Agr. A. SILVEIRA GUIDO ✱ *Profesor de la Facultad de Agronomía*

Considerando la importancia adquirida en estos últimos tiempos por los cultivos forrajeros, entre los cuales se destaca la alfalfa, escribiremos sobre sus dos insectos enemigos más importantes: la "Lagarta de la alfalfa" y el "Piojo saltarín" o "Pulguilla de la alfalfa".

LA LAGARTA DE LA ALFALFA

Lucha bacteriológica

Junto con el "piojo saltarín" esta "lagarta" forma el dúo de insectos más dañino de nuestros alfalfares, soliendo producirle pérdidas muy considerables y que preocupan mucho al plantador.

VIDA Y COSTUMBRES

Los huevos son puestos sobre las hojas donde, debido a que se colocan erectos, son fáciles de ver si nos detenemos a observar las plantas. Las primeras posturas las comprobamos a fines de primavera, y las últimas a fines de verano (marzo). Los huevos recién puestos se ven blancos, luego pasan a rosado y finalmente a verdes, momento en el cual se produce la eclosión.

Las larvas o "lagartas" cambian cuatro veces de muda, para luego transformarse en crisálida que se suspenden en las plantas. Finalmente de la crisálida salen las mariposas multicolores.

Las mariposas se suelen ver en grandes grupos sobrevolando los alfalfares y muchas veces invaden en forma de nubes las zonas pobladas.

La "lagarta" o larva es verde claro con una franja blanquecina longitudinal en su parte inferior.

El período desde la postura hasta la formación de la mariposa es de alrededor de un mes (marzo-abril 1954).

DAÑOS Y PERDIDAS

Los daños producidos por esta "lagarta" se debe a que come íntegramente las hojas y los tallos tiernos.

Las pérdidas, en muchos alfalfares, para el verano del año 1954 se estimaron en 90 %. Esto puede darnos una idea sobre la gravedad de sus daños.

También hemos visto a esta "lagarta" comiendo en cultivos de trébol rojo, aunque aún no podemos decir que en esta planta haya daños de importancia.

CONTRALORES

Contralor bacteriológico

Sabiendo que esta plaga podría ser combatida por medio de la lucha bacteriológica, desde la Cátedra de Entomología, solicitamos a E. A. Steinhans, de Berkeley (California), el envío de una colonia de *Bacillus thuringiensis*. Esta colonia fué multiplicada en la Cá-



ISOCA DE LA ALFALFA ORUGA, Colias lesbia F.

tedra de Microbiología con buen éxito. Se comenzaron a hacer los primeros ensayos.

Este *Bacillus* puede ser producido fácilmente en gran escala y almacenado en forma de polvo.

Si los ensayos nos condujeran hacia los resultados esperados bastará diluir los cultivos en talco para hacer espolvoreos, o en agua para hacer pulverizaciones. Será así posible infestar las lagartas de un cultivo con un gasto casi insignificante y con el mínimo esfuerzo.

En Estados Unidos los resultados obtenidos han sido halagüeños. Después de las 48 horas de aplicar el *Bacillus*, un alto por ciento de lagartas mostraron síntomas de infección: lentitud, diarrea, decoloración y placidez típica en bacteriosis.

Contralor químico

Esta "lagarta" cuando joven es sensible al hexacloruro de benceno, DDT y toxafeno.

En general se recomienda espolvoreos con alguna de las siguientes mezclas pulverulentas:

1º) Hexacloruro de benceno con 2 % de isómero gamma.
2º) Polvos con 10 % de DDT.
3º) Polvos con 10 % de toxafeno.

EL PIOJO SALTARÍN O PULGUILLA DE LA ALFALFA

Se trata, junto con la "lagarta de la alfalfa", de uno de los insectos más dañinos de nuestros alfalfares aunque también lo hemos encontrado ocasionando pérdidas considerables en trébol rojo, zanahoria, perejil, alcaucil, nabo y rabanito.

VIDA Y COSTUMBRES

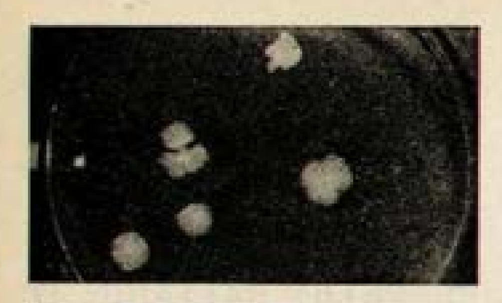
En este tema, seguiremos en general a *D. C.* Swan. La "pulguilla" tiene una biología muy simple dado que, prácticamente, no sufre transformaciones. La hembra pone sus huevos agrupados en el suelo, protegiéndolos con tierra y substancias que segrega. La postura se hace en tierra húmeda, prefiriendo resguardarla con las matas de pastos. Los huevos son difíciles de localizar porque la protección los confunde con la tierra.

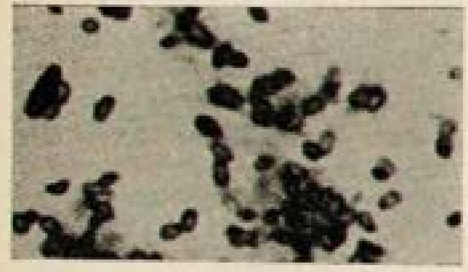
El insecto es favorecido por épocas húmedas (otoño-invierno y principios de primavera), pasando el verano en forma de huevo.

La "pulguilla", una vez que sale del huevo, es rechoncha, conservando esta forma hasta terminar su desarrollo.

La coloración externa tiene como matices principales el verdoso, amarillento y castaño.

Caminan lentamente y con dificultad pero están muy bien provistas para saltar, lo cual hacen ágilmente y a buena distancia porque abajo (en la barriga)







Arriba: colonia de Bacillus. Centro: Vista de los esporos, aumentados. Abajo: esporos prontos para ser almacenados (de Steinhaus)

tienen una especie de resorte. Debido a esta condición es que se le ha dado, por parte de algunos chacareros, el nombre de "piojo saltarín".

DAÑOS Y PERDIDAS

Los principales daños los hacen al comer las hojas, respetando las nervaduras centrales, dándoles una apariencia de moteadas. Al principio (otoño) se presentan en manchones pero luego se van extendiendo por todo el cultivo (fines otoño-invierno). Los manchones y aún el cultivo atacado, se pueden identificar a la distancia por el aspecto plateado que presentan.

Para cazar a este insecto, sin aparato alguno, puede pasarse la mano a ras de las plantas como quien va a cazar una mosca. En esta forma conoceremos el por qué de la decadencia del alfalfar y la presencia de "pulguilla".

Los daños principales los hacen en alfalfa, aunque también hemos anotado pérdidas importantes en trébol rojo, zanahoria, perejil, nabo, rabanito, alcaucil y lechuga. En trigo, avena y cebada sus daños son poco considerables.

En alfalfa puede causar la pérdida de un corte anual y aún más.

VIDA DURANTE EL AÑO

Prefiere el tiempo húmedo, por ello comienza a hacerse notar en otoño (abril), sufriendo sus poblaciones un ascenso hasta julio-agosto. Desde aquí comienza un descenso hasta octubre-noviembre. En verano es poco frecuente, siendo difícil encontrarlo en alfalfares.

Gusta del tiempo húmedo y algo frío, el tiempo seco y caliente le es totalmente adverso.

CONTRALOR

Para combatir a esta peste son recomendables los espolvoreos a base de hexacloruro de benceno (también conocido como gammexane, agrocide, incotal, gammatox, etc.). Se utilizará mezclas que contengan, como mínimo, 1.5 % de isómero gamma.

También puede emplearse el Lindano en polvo a una concentración mínima de 1.5 a 2 %.

El espolvoreo podrá hacerse con máquinas de mano o motorizadas, como las que usa el Servicio de Lucha contra la Langosta, o mismo con azufradoras comunes.

Unos 20-40 kilogramos de mezcla por hectárea puede ser lo adecuado.

ELABORACION DE Pickles

por el Ing. Agr. GUALBERTO BERGERET

LA elaboración de pickles fué, hasta hace poco, una industria netamente casera, habiéndose desarrollado actualmente en el plano industrial.

Dentro de las hortalizas más corrientes en la preparación de los pickles se encuentran el pepinillo, los pimientos, cebollitas, zanahorias, coliflores, etc. Lo fundamental es que las hortalizas utilizadas sean de buena calidad, de carne firme y tamaño regular, prefiriéndose las de tamaño pequeño.

Se cosecharán cuidadosamente, evitando machucarlas y se deberán elaborar lo más rápidamente posible, después de la cosecha.

Preparación. — En primer lugar se coloca la hortaliza en una salmuera a fin de que sufra una fermentación previa.

Para ello se colocan los pepinos o la hortaliza que se desee, en recipientes de madera o de barro vidriado, agregando una salmuera al 10 % (100 gramos de sal en un litro de agua). Encima se coloca una tapa de madera con el objeto de que mantenga sumergida la hortaliza.

Se produce entonces una fermentación láctica que puede estimularse agregando 10 gramos de glucosa por litro de salmuera. Esta fermentación dura normalmente de 4 a 6 semanas y una vez terminada se debe proceder a agregar más sal a la salmuera, a fin de darle una concentración de 16 a 17,5 %, lo que permite que las hortalizas se conserven allí por tiempo prácticamente indefinido.

Durante esta conservación, se forman muchas veces "velos" superficiales de microorganismos, que dificultan la conservación del producto, por destrucción del ácido láctico formado.

Para evitar esto, se puede proceder de dos maneras: 1) "espumar" los velos o mejor, 2) colocar en la superficie una capa de aceite de 3 milímetros de espesor, que impide el desarrollo de dichos microorganismos.

Antes de proceder a colocar los pepinos en vinagre, es conveniente efectuar una selección por tamaño y aspecto.

Asimismo, se debe eliminar el exceso de sal, para lo cual basta remojarlos en agua fría durante uno o dos días, cambiando el agua dos o tres veces por día. Al final se mantiene el pepino en agua caliente a 50° durante 10 ó 12 horas.

La hortaliza está entonces pronta para ser colocada en vinagre, prefiriéndose el vinagre de alcohol, por su sabor neutro y su color claro.

Se debe contralorear la acidez del vinagre, la que debe ser de 4 a 5 % en ácido acético.

Los pepinos se dejan allí varios días, cambiando el vinagre para evitar que la acidez baje.

Los pickles están ya prontos para el consumo, conservándose bien en envases de vidrio, cuidando de que el vinagre cubra totalmente el producto.

Estas indicaciones generales para el pepino tienen algunas variantes para otras hortalizas:

Coliflor. — Conviene colocarla en salmuera al 16 %, antes de colocarlas en vinagre.

Chauchas. — Se pueden curar en seco con sal en proporción de 13,5 kilogramos por cada 100 Kg. de chauchas.

Cebollitas. — Se utilizan las de cabeza pequeña, las que se clasifican y se pelan antes del proceso general.

Sin embargo, algunos las preparan en la siguiente forma: Se colocan en agua 3 ó 4 días y luego se llevan a la salmuera al 16 %, hasta que aparezcan translúcidas.

Luego se lavan en agua caliente a 50°, para eliminar el exceso de sal y se colocan en vinagre.

Pimientos. — Se preparan en la misma forma general ya descrita, aunque algunos los colocan directamente en vinagre fuerte con adición de sal.

Preparación sin fermentación

En este sistema, las hortalizas se colocan sin fermentación previa en un vinagre de alta concentración, llamado vinagre triple.

Este vinagre se prepara partiendo de uno que tenga 4,7 % de acidez acética, al cual se le agregan 5 gramos de ácido cítrico por litro y 15 gramos de sal.

Ajíes dulces. — Se lavan en agua tibia, se escurren y se secan cuidando de no machucarlos. Se colocan en recipientes de vidrio y se les agrega el vinagre hasta cubrirlos totalmente.

Pimientos morrones. — Se preparan en crudo partiéndolos al medio y sacándoles las semillas.

Pepinillos. — Se eligen los pequeños, se pasan por agua hirviendo, se escurren y se llevan al vinagre.

Zanahoria. — Se raspan, se hierven "al diente" en agua con sal (5 gramos por litro), se cortan en cubos o en tiritas gruesas y se colocan en vinagre.

Apio. — En crudo, utilizando las pencas bien blancas, las que se cortan en tiras de largo variable.

Rabanitos. — Se pelan cuidadosamente antes de colocarlos en vinagre.

Coliflores. — Se hierven de 1 a 2 minutos en agua y sal. Se escurren y se colocan en el vinagre.

Cómo ENCARAR el ABONADO de un VIÑEDO

por Angel M. Barrera

Profesor de Suelos y Abonos de la Escuela de Enología "Pte. Berreta".

Es sabido que uno de los principales problemas que afectan a la viticultura del país, es el bajo rendimiento promedio por cepa y también que poco o nada se ha hecho por mejorar y orientar la producción.

El problema del abonado no ha sido encarado aún por el viticultor, con pleno conocimiento de lo que representa la conservación y el mejoramiento de los suelos por medio de un sistema racional de abonos y es así que se siguen cultivando suelos agotados a través de 50 años o más de producción unilateral, sin comprender que esa enorme riqueza se está dilapidando generosamente.

El monocultivo requiere un esmerado trabajo del suelo para hacer posible su explotación en forma económica y a la vez mantener su fertilidad, ya que no es posible pretender que las reservas del suelo sean inagotables.

Para mayor preocupación de los viticultores, la principal zona vitícola de nuestro país, que abarca los departamentos sureños de la república, está asentada sobre suelos que no son los más apropiados para ese cultivo, cosa que sólo se justifica por razones de orden económico, como es la cercanía de las principales plantas industrializadoras.

Los suelos de la zona citada son en su mayoría, arcillosos o franco-arcillosos, lo que los hace apelmazados y fríos, dificultando las labores culturales que en el cultivo de la vid son muy intensos. Las reservas nutritivas, si bien no son escasas, se hallan comúnmente aprisionadas por el complejo coloidal mineral y son de difícil extracción por las raicillas de las plantas; además, el aire y el agua circulan con dificultad.

A fin de encarar un sistema racional de abonos con sentido práctico y a la vez conservar y acrecentar la fertilidad de los suelos, debemos considerar los siguientes aspectos del problema:

1º) Estudio de las condiciones físicas del terreno (textura, estructura, drenaje, permeabilidad, pendiente, profundidad de la napa de agua, etc.).

2º) Condiciones físico - químicas (pH o reacción, materia orgánica, etc.).

3º) Riqueza en elementos nutrientes (nitrógeno total, fósforo y potasio asimilables y presencia de carbonatos, especialmente de calcio).

Al enfocar los distintos aspectos del problema, debemos considerar si existen o no factores físicos limitantes de la fertilidad a fin de corregirlos dentro de lo posible, para hacer viable el aprovechamiento de los nutrientes que posea el suelo o los que se agreguen como fertilizantes.

La textura de un suelo está dada por los porcentajes de arena, limo y arcilla; cuando alguno de estos componentes minerales o partículas del suelo predominan francamente sobre los otros,

da a los suelos características especiales.

Así los suelos con alto porcentaje de arena son livianos, fáciles de trabajar, con buena permeabilidad pero de escaso contenido en elementos nutrientes, ya que percolan con facilidad hacia las capas inferiores, arrastrados por el agua de lluvia. La materia orgánica se destruye con facilidad, por lo que es necesario incorporarla seguidamente. Son de escasa productividad si no se abonan convenientemente, aunque dan productos de mejor calidad siendo también más precoces en la fructificación. La gran movilidad de los elementos fertilizantes hace que sean fácilmente aprovechados por las plantas. Son suelos que en su mayoría carecen de estructura definida, por falta de elementos aglutinantes. Hay casos en que su escasa fertilidad puede estar limitada aún más por la presencia de una napa de agua superficial, aunque en nuestro país son escasos los suelos con esa característica.

Existe otro tipo de suelo con alto porcentaje de arena fina, de condiciones físicas poco deseables y difíciles de corregir.

Los suelos en los cuales predomina la arcilla presentan cualidades antagónicas a los arenosos. Son adhesivos y plásticos, difíciles de trabajar y se apelmazan con facilidad. La fructificación se ve retardada por su frialdad, motivada ésta por la gran capacidad de absorción de agua. Son en cambio suelos que suelen poseer gran cantidad de nutrientes, aunque muchas veces por su condición coloidal no son fácilmente aprovechables por el cultivo. Las raíces se extienden con dificultad, limitándose a veces su desarrollo a la porción de tierra que ha sido removida al plantarse. Su contenido de materia orgánica es muy variable.

Cuando el porcentaje de partículas minerales se halla balanceado, nos encontramos frente a suelos francos, que son los que presentan mejores cualidades para el cultivo. Tienen buena permeabilidad, buena estructura y generalmente poseen adecuado tenor en materia orgánica. Lamentablemente este tipo de suelo es el más escaso.

Otros factores a considerar en un suelo en el cual se va a establecer un sistema racional de abonos, son el pH o reacción y la materia orgánica. Está perfectamente comprobado que el pH de un suelo puede ser factor limitante en la producción, ya que cada cultivo requiere una reacción del suelo específica. Aunque para la vid la gama es bastante amplia, el óptimo está comprendido entre 6 y 7. Además sabemos que para el mejor aprovechamiento de ciertos elementos nutritivos, se hace necesario que el suelo posea una reacción adecuada, de lo contrario pueden ser insolubilizados por otros elementos no muy deseables y de gran movilidad en el suelo, cuando el pH lo favorece. Un ejemplo sería el fósforo que en un pH menor de 6 puede ser aprisionado por el suelo al combinarse con el hierro y el aluminio, solubles en pH bajo, formando combinaciones muy estables.

El dato de la reacción nos da además la pauta si el suelo se está desbasificando, es decir, si está perdiendo bases, elementos esenciales para la buena fertilidad.

En lo que tiene que ver con el contenido de materia orgánica que posee un suelo, su ausencia o presencia puede darle características especiales a un mismo tipo de suelo. Así un suelo arenoso con un adecuado tenor en materia orgánica es mucho más fértil que otro que la posea en menor cantidad, ya que hay un complejo de adsorción que hace posible la retención de los elementos fertilizantes para cederlos posteriormente a la planta en forma gradual.

En el caso de suelos arcillosos, la

materia orgánica los hace más sueltos, menos apelmazados, mejor estructurados y más fáciles de trabajar.

Quiere decir que la presencia de materia orgánica, favorece a todo tipo de suelo, a la vez que su ausencia los hará paralelamente menos fértiles. Además, su enorme poder energético origina una serie de reacciones con formación de productos intermedios, de gran utilidad para los suelos.

Entrando al aspecto de los elementos nutrientes, sabemos que la vid es exigente durante su ciclo vegetativo tanto en nitrógeno como en fósforo, potasio y calcio. Cuando estos elementos no se hallan en cantidades adecuadas, la fructificación y por lo tanto la producción se ven afectadas, sobre todo en lo que tiene relación con los tres primeros.

En cuanto al calcio podemos decir que tanto o más que a la planta su presencia beneficia al suelo pues tiende a mantener su pH, desplazando a los iones H del complejo coloidal que lo acidifican y conjuntamente con la materia orgánica favorece una mejor estructura o agrupación de partículas.

Quiere decir que la productividad de un suelo depende de un cúmulo complejo de factores cuya asociación adecuada hay que buscar para conseguir el objetivo deseado.

Por lo tanto, situados en el problema de tener que abonar un viñedo, debemos partir de la base de un conocimiento amplio del suelo que vamos a tratar. Será necesario confrontar los factores de orden físico y físico-químicos, limitantes de la producción.

El estudio del perfil del suelo, así como los datos analíticos nos darán la pauta para la conducta a seguir.

Debemos tener en cuenta además que una experimentación de enmiendas y abonaduras debe abarcar un período no menor de 3 a 5 años.

Las experiencias que se siguen en la Escuela de Enología de El Colorado, cuyo tipo de suelo es representativo de la principal zona vitícola de nuestro país, es decir franco-arcilloso con subsuelo netamente arcilloso, permite delinear una norma para el tratamiento de estos suelos.

Sus características principales, aparte de la enunciada, son las siguientes: Suelos muy trabajados y explotados hasta una profundidad de 20 a 30 centímetros, con destrucción de materia orgánica y formación a esa profundidad de una capa endurecida; pérdida de elementos nutrientes de la capa superficial, especialmente nitrógeno y fósforo y eluviación del calcio hacia horizontes inferiores, con la correspondiente acidificación.

El plan seguido al enfrentar este panorama partió de la medida previa de la modificación de sus características físicas y por reflejo de las físico-químicas.

Se incorporaron conjuntamente cantidades no menores de 20.000 Kgs. de estiércol descompuesto y 3.000 Kgs. de cal por hectárea, tendientes a mejorar su estructura y modificar su pH. Esta incorporación se realizó en zanjas amplias y profundas entre las filas del viñedo, rompiendo así la capa endurecida con los que se facilitó la entrada de agua y de cal y la movilización de nutrientes aprisionados en el complejo arcilloso, propendiendo además a que las raíces de la planta pudieran extenderse con más facilidad hacia los flancos.

Este trabajo fué realizado promediando el otoño cuando la planta inicia el período de descanso vegetativo, para que al llegar la primavera hubiese reaccionado el suelo al tratamiento.

Teniendo en cuenta la dificultad en conseguir grandes cantidades de estiércol, sobre todo fermentado y en buenas condiciones, en algunos cuadros se realizaron cultivos de leguminosas (habas, arvejas, chícharos, etc.) y en otros de avena para ser enterrados como abo-

nos verdes, incorporándose así una masa orgánica considerable al suelo.

Además los cultivos empleados como abonos verdes realizan en el suelo otra misión:

1º) Teniendo en cuenta las abundantes precipitaciones invernales que arrastran gran cantidad de elementos nutritivos hacia las capas inferiores, estos cultivos evitan durante ese período en que la vid no los aprovecha, por restringir su actividad, que estos se pierdan, incorporándolos a la capa superficial cuando son enterrados y descompuestos en el suelo.

2º) Disminuyen además el arrastre superficial de partículas de tierra, impidiendo la erosión excesiva que irremediablemente se produce durante ese lapso.

3º) Si sus raíces son profundas provocan el aflojamiento del suelo, entregándole posteriormente a este una masa orgánica considerable al descomponerse.

4º) Si se ha trabajado con leguminosas, las bacterias radicícolas han fijado nitrógeno atmosférico que dejarán luego en el suelo en forma orgánica.

5º) Ayudan a efectuar un contralor bastante efectivo sobre las malezas.

Cumplido el propósito primario de mejorar las condiciones físicas del suelo, se procedió luego a su fertilización.

Como ya dijimos, estos suelos son pobres en fósforo y relativamente pobres en nitrógeno, aunque la materia orgánica incorporada haya paliado en algo esta deficiencia.

El nitrógeno fué adicionado bajo distintas formas; se empleó la sangre seca con un porcentaje de 13 % de nitrógeno total, de fácil descomposición, en la cantidad de 1.000 Kgs. por hectárea un mes antes de la brotación, en un surco superficial entre las filas.

En otros cuadros se agregó nitrógeno en forma de nitrato de potasio, sal ésta que por su rápida solubilidad debe ser incorporada en fracciones. 150 Kgs. por hectárea al comenzar la brotación y otros 150 Kgs. a los 20 días del primer agregado, ya que es en este período cuando la planta está más necesitada de ese elemento para la formación de su parte herbácea. Con este abono químico hemos incorporado además una buena dosis de potasio tan necesario para la resistencia y fortaleza de la planta.

El fósforo fué agregado en surco más profundo antes de la brotación, como superfosfato de calcio, localizado, es decir lo más cercano posible a las raíces y sin desparramar para que su superficie de contacto con el suelo sea menor, evitando su posible combinación con otros elementos del suelo y su fijación por el complejo coloidal. La dosis fué de 1.000 Kgs. por hectárea.

Con respecto al calcio, ya lo hemos incorporado como enmienda y se encuentra así en cantidades suficientes para las necesidades de las plantas.

Se ha iniciado recientemente en la Escuela de Enología una experiencia complementaria empleando mezclas de abonos balanceados.

Con este sistema de abonadura seguido durante un período de tres años se ha conseguido:

1º — Mejorar enormemente las condiciones físico-químicas del suelo. Está mejor estructurado; puede ser trabajado en mejores condiciones; se ha favorecido su permeabilidad y por lo tanto eliminado el exceso de humedad que perjudica a este cultivo.

2º — Se ha aumentado el contenido de materia orgánica con los consiguientes beneficios que ello trae aparejado.

3º — Se ha estabilizado el pH entre 6,4 y 6,6 favoreciéndose así la adaptación de la planta y el mejor aprovechamiento de los fertilizantes.

4º — Se ha aumentado la producción en forma económica, base fundamental para el propósito que se persigue.

En lo que tiene relación con la faz económica las experiencias realizadas la contemplan perfectamente, ya que el efecto del tratamiento efectuado por su carácter intensivo, pues se repite durante tres años consecutivos, abarca otros tres años por lo que los gastos *efectuados corresponden a seis años*, lo que representa una erogación mínima por año, absorbida perfectamente y con creces por los efectos beneficiosos conseguidos.

En estos momentos la Escuela de Enología lleva a cabo una experimentación basada *en la incorporación* de elementos nutritivos a las plantas, directamente sobre la parte foliar, realizada en otros países con resultados alentadores. Aprovechando la propiedad que poseen las hojas de absorber por sus estomas los elementos fertilizantes, se irrigaron aquellas con soluciones salinas que llevan como integrantes los principales elementos requeridos por el cultivo. Este sistema es empleado como un recurso para el aprovechamiento integral, de los fertilizantes, ya que se elimina el suelo como factor de perturbación, pero por esa misma razón sólo será conveniente aplicarlo como complemento para ayudar a levantar la producción de viñedos muy decaídos, mientras se procede a la corrección del suelo, pues de otra manera perjudicaríamos *aún más a éste al no prestarle* la atención que requiere ya que no es sólo un sostén de la planta sino un complejo sistema equilibrado que hay que conservar y mejorar.

Todas estas experiencias que se realizan en la Escuela de Enología tienden no solamente al incremento de la producción sino también a la conservación y *mejoramiento de las propiedades* del capital suelo, tratando en lo posible de presentar un ejemplo de lo que eso significa, para crear una conciencia nacional del cuidado que merece nuestro patrimonio.

ANIMALES ASEGURADOS

ROYAL PUELCHE BENJAMIN 2/80, propiedad de Roberto J. Zerbino S. A.



CARNERO CORRIEDALE

★

"Estancia LATE H. T. LITTLE", Propiedad de Raúl y Alejandro Martins.



★ LINOS ★

por el Ing. *LUIS A. PONCE DE LEON*

HAREMOS una breve reseña del origen de los linos que hoy en día se cultivan. Según nuestro gran genetista el Dr. Alberto Boerger en su obra "Investigaciones Agronómicas", al referirse sobre este tópico, expresa textualmente: "Las investigaciones de *Vavilov, sobre los orígenes de esta* oleaginosa, condujeron a establecer dos grupos geológicos, considerándose en ambos casos al Linum angustifolium, como ascendiente del lino cultivado. En uno de los centros de genes, predominan formas con semillas finas y flores pequeñas, encontrándose en las regiones del sudoeste de Asia (India, Turquestán, etc.). El otro grupo, que se caracteriza por ser de semillas, flores y plantas de mayor tamaño, abarca el sur de Europa, Asia Menor y Africa septentrional".

Esas han sido las bases para la selección en todo el mundo. En nuestro ambiente, la inicia el Dr. Boerger en el año 1913, durante su actuación en Cerro Largo, con algunas muestras que se cultivaban en nuestro país y otras de *procedencia argentina, obteniendo des*pués de arduas tareas, la variedad 12 c 12 que adquirió gran divulgación.

Posteriormente el Instituto La Estanzuela orienta la selección a los linos resistentes al marchitamiento, o sean los linos "repetibles", que son los que interesan en la actualidad a nuestros agricultores.

A continuación daremos las principales características de los linos que mayor divulgación tienen en el país:

LINO KLEIN 11 (lineta Récord o lineta flor azul, Estanzuela repetible 117). Procede de selecciones individuales efectuadas por el Ing. Klein (Rep. Argentina) sobre linos Malabrigo 1920.

Epoca de siembra: De mediados de junio a fines de agosto, a razón de 50 a 60 Kg. por hectárea, según sea el peso del grano y la fertilidad del terreno. Admite muy bien siembras tempranas (mayo - junio) por su gran resistencia a los perjuicios de las heladas.

Características: Se diferencia de los demás linos, tipo Malabrigo, por ser su flor de un color más claro (azul celeste muy claro). Es una variedad bastante resistente al Fusarium lini Boll, por lo cual puede sembrarse hasta dos años consecutivos sobre rastrojos de lino sin que mermen en forma acentuada sus rendimientos. El grano es de un tamaño algo más chico que el del lino y más redondeado, de color claro marrón y brillante.

Terrenos: Requiere tierras fértiles.

Enfermedades: Es poco atacado por la roya del lino (Melampsora lini) y regular por el "pasmo" (Phlyctaena linícola), pero sin que este ataque revista por el momento, importancia eco-

nómica. La lagarta le causa serios perjuicios.

Rendimiento: Aunque de unos años a esta parte, se ha hecho bastante desgranador, no obstante ello, es de rendimientos elevados y más generoso aún cuando es sembrado en tierras buenas.

LINO CERTIFICADO VARIEDAD "H2"

Origen: Procede de un cruzamiento efectuado entre los linos A R (descendientes a su vez de un cruce entre los linos '8C' y el Repetible 117 (similar al Klein 11).

Epoca de siembra: Sembrado en la primera quincena de julio a mediados de agosto es cuando se han obtenido mayores rendimientos por Há. En campos sucios, es conveniente sembrarlo a razón de 70 Kg. por Há. y en tierras limpias se puede disminuir la cantidad de semilla a 60 Kg. la Há.

Tierras: Requiere de fertilidad mediana a buena.

Características: Lino en grano oleaginoso de buen tamaño y porcentaje de aceite elevado (33 hasta 40 %, según tamaño de la semilla), con un índice de refracción bueno.

Enfermedades: Es una variedad susceptible al ataque de Roya (Melampsora lini) y además no acepta el cultivo repetible.

Rendimientos: Muy satisfactorios en el gran cultivo, superando en los ensayos comparativos al testigo Repetible 117.

LINO CERTIFICADO VARIEDAD TABARE

Origen: Selección sobre el lino brasileño Gaucho (Selecta 116093/42), que a su vez procedía de una selección del lino Pergamino 6098.

Terrenos: Requiere tierras fértiles.

Epoca de siembra: Primera quincena de julio a mediados de agosto, a razón de 60 a 70 Kg. por Há., según sea el peso del grano y la fertilidad de la tierra. En el caso de ser campos con malezas, conviene sembrar a razón de 70 Kg. Há.

Características: Se destaca por ser un lino de bolilla apretada, lo que evita el manchado del grano. A los efectos de su cosecha presenta un pequeño inconveniente, que estando las bolillas prontas para ser cosechadas, el tallo de la planta se mantiene verde, lo que obliga muchas veces a hilerarlo. Su semilla es de coloración clara, grande, con un porcentaje de aceite normal (33 a 38 %, según desarrollo del grano) con elevado índice de refracción.

Enfermedades: Es susceptible al ataque de Roya (Melampsora lini). No resiste sino medianamente el cultivo repetido.

Rendimiento: Esta variedad ha superado en ensayos comparativos al testigo Repetible 117, y en el gran cultivo los rendimientos son satisfactorios.

LINO CERTIFICADO VARIEDAD "CHARRUA"

Procedencia: Pergamino H3-3-7-3-3.

Origen: Pergamino 6140 x Bombay.

Terrenos: Requiere tierras de fertilidad mediana a buena, siendo muy generoso con las tierras fértiles.

Epoca de siembra: Sembrado en la primera quincena de julio a mediados de agosto, es cuando se han obtenido mayores rendimientos por Há. En campos sucios es conveniente sembrarlo a razón de 70 Kg. por Há. y en tierras limpias se puede disminuir la cantidad de semilla a 60 Kg. la Há.

Características: Se destaca por ser un lino de bolilla muy apretada, lo que evita el manchado del grano. Su semilla es de coloración clara, mediana, con un porcentaje de aceite normal (33 a 38 %, según desarrollo del grano), con elevado índice de refracción.

Enfermedades: Este lino se destaca por su resistencia a la fusariosis y a la Roya (Melampsoa lini).

Rendimientos: Se ha comportado en idéntica forma que el lino Tabaré.

Por último, mencionaremos que en el año 1955 el Instituto Fitotécnico y Semillero Nacional La Estanzuela ha entregado al Servicio Oficial de Distribución de Semillas, una nueva variedad para su primera multiplicación en gran escala, muy promisoria y de grandes cualidades, que es el lino "*Pergamino*".

Lechuza

Sos un bicho infelis. — Naides te quiere. —
De tuitos laos vivís escurrasada.
Y hasta los mesmos pájaros te juyen
porque tienen a menos tu compaña.

Cierto que con tus ojos amariyos
— que aujerean la noche más toldada —
con tus patas cuartiadas y macetas
y tu pico dao güelta, sos fierasa.

Cierto qu'en lo senguanga y desabrida
ni el Juan Grande t'iguala,
y que tu canto es un chiyido sonso
que ni a un gurí de teta li hace gracia.

Pero eso no es pecao. Hay otros pájaros
que son fieros también, y que no cantan,
y algunos, como el toldo,
que de haraganes ni pichones sacan.

Y solamente a vos te tienen tirria.
Hasta se ha dao en crer que tráis disgracia,
y que andás en negocios con mandinga
y le chistás, de noche, cuando pasa.

Y no falta quien diga
que a la muerte tamién solés cuartiarla,
y que hay velorio en fija
cuando gritás tres veces enrabada.

Vos, como si supieras que te odean,
vivís lo más del día acuquinada
en la puerta'e tu cueva, o en un poste,
bombiando con recelo a los que pasan.

Sólo de noche te sentís a gusto,
porque la noche no se fija en fachas,
y a tuitos, pa que no haygan diferiencias,
en el luto'e su poncho los iguala.

¡Qué destino amolao! ¡Sin un delito
y a matreriarle al chumbo condenada!
¡Sólo porque Dios t'hiso fiera y triste
y te negó la cencia'e las calandrias!

Hay hombres como vos. Naides los quiere.
Son como oveja negra en la majada.
Y más pobres que vos, más infelices,
porque pa juirle al mal, ¡carecen de alas!

SERAFIN J. GARCIA.



Lechuza

ELECCION DE UN Reproductor

Factores fundamentales a considerarse

por el Ing. Jorge Vidiella

CUANDO hay que decidir cuál es el reproductor que vamos a destinar para el servicio de determinado plantel de vientres, indudablemente que debemos entrar a considerar un conjunto de factores de índole variada y bien importantes por cierto, que no siempre se tienen en cuenta.

Es menester conocer perfectamente las virtudes y los defectos de los vientres a los que vamos a destinar el reproductor en cuestión.

En primer lugar y aunque parezca una perogrullada, debemos saber bien qué es lo que necesitamos y para ello es menester que conozcamos perfectamente las virtudes y los defectos que caracterizan a las hembras a las cuales pensamos aparear con el macho en cuestión.

Es bien claro que siempre que hablamos de elegir un reproductor simultáneamente estamos pensando que con su uso vamos a mejorar nuestro ganado, de manera que mal podríamos ir a buscarlo si desconocemos las fallas que tenemos en la actualidad y la forma como vamos a tratar de mejorarlas.

En este estado de cosas, es decir, teniendo ya una idea fija de cuál es el tipo animal que nos puede servir en carácter de mejorador, es entonces el momento en el cual estamos en condiciones de decidir la elección mediante la apreciación de los individuos, la que haremos partiendo de dos puntos fundamentales: a) apreciación del exterior; b) apreciación de los antecedentes.

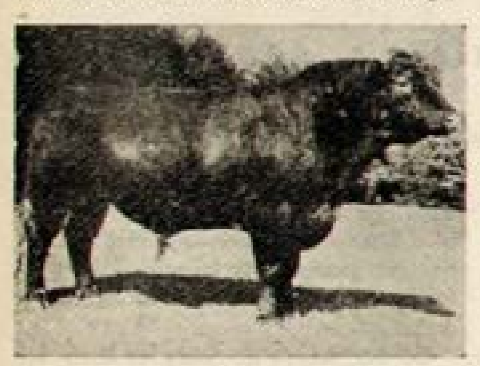
APRECIACION DEL EXTERIOR

Esta forma de valorar las cualidades de un animal consiste en el resultado de un análisis que haremos del mismo y para el cual partimos de dos puntos que si bien están estrechamente vinculados entre sí significan dos apreciaciones completamente distintas: a) análisis de la constitución y b) análisis de la conformación.

ANALISIS DE LA CONSTITUCION

Ante todo entendemos por constitución la relación existente entre los distintos órganos o sistemas orgánicos del individuo y su forma, es decir, cómo está "constituído" internamente y si

sus órganos vitales, corazón, pulmones, esqueleto, aparato digestivo, etc., están capacitados para un perfecto y eficiente funcionamiento de todo el orga-



Un animal bien constituído es un animal que automáticamente nos tiene que dar la sensación de vigor y vitalidad cualquiera que sea el tipo de producción a que esté afectado. De buen hueso y perfectamente aplomado nos tiene que brindar un agradable aspecto de fortaleza. La imagen reproduce un toro Shorthorn de la variedad lechera (Dairy).

nismo para esperar del individuo y su descendencia ejemplares fuertes y de larga vida.

Vemos, pues, que al hablar de cons-



Las costillas deberán ser largas y arqueadas para conseguir animales profundos y amplios con buena capacidad torácica índice primordial de buena constitución.

titución nos referimos a la manera como está preparado el individuo no solamente para el normal desempeño en todas sus funciones fisiológicas, sino también para su defensa en las contingencias adversas que se le pudieran presentar, tales como esfuerzos, enfer-



La cabeza constituye también un índice valioso de la constitución ósea del individuo y al mismo tiempo del carácter sexual, por lo que le daremos especial importancia en nuestra apreciación.

medades, mala alimentación, etc. Podemos decir que un animal bien constituído es un animal fuerte mientras que un animal de constitución pobre debe ser considerado un animal débil.

Uno de los modos más prácticos de apreciar la constitución del individuo consiste en el examen del sistema óseo ya que a nuestro juicio es el sistema

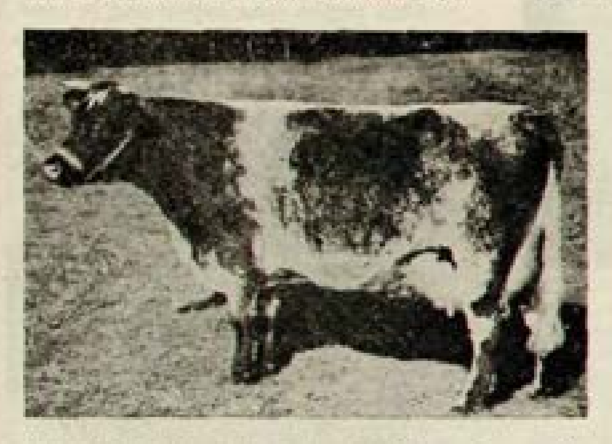


La grupa deberá ser larga y ancha bien poblada muscularmente en las razas de carne y más seca en las de leche pero siempre lo más horizontal posible.

más importante y todos los demás casi sin excepción están estrechamente ligados a él. De manera que vamos a estu-

diar la manera de cómo valorarlo y, al mismo tiempo, cómo vincular los demás a esta valoración.

El esqueleto en el individuo desempeña un papel fundamental que es el de sostén del mismo. De ahí la importancia fundamental que le damos ya desviaciones o deformaciones que se pueden hacer presentes de la forma más variada, desde simples desviaciones en el lomo o los aplomos a graves deformaciones articulares con las complicaciones correspondientes: sobrehuesos, vejigas, etc., que no son otra cosa que manifestaciones de la Naturaleza que concurre en esa forma a reforzar aquellas partes más débiles que amenazan no poder aguantar.

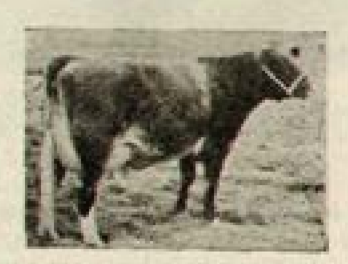


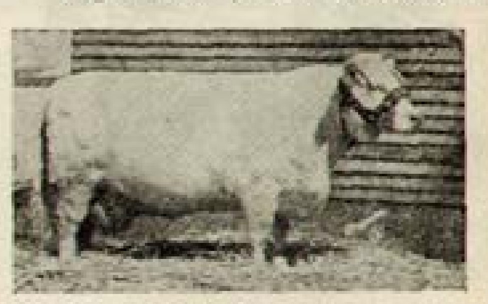
El lomo deberá ser recto y libre de deformaciones, unido insensiblemente con la grupa que deberá continuar su línea. Esta vaca de la variedad lechera ostenta un esqueleto que satisface ampliamente en todos sus aspectos.

Debemos, pues, vigilar que el hueso sea fuerte sin llegar a la demasía, lo que nos haría incurrir en caer en la tosquedad o pesadez. Las regiones típicas para apreciarlo lo son la cabeza y las extremidades con sus articulaciones correspondientes: las rodillas en las anteriores y los garrones en las posteriores.

Al hacer el análisis de las extremidades vigilaremos que estén aplomadas para lo que las observaremos de frente y de perfil tanto estando el animal en estación como caminando. Vigilaremos que las cuartillas tengan un largo medio y una inclinación no menor de 45° ya que atentaría contra un normal caminar del invididuo.

que un animal cuyos huesos y articulaciones no están capacitados para sobrellevar holgadamente las exigencias de una vida normal, será un animal que vivirá penosamente y su producción, cualquiera que sea, nunca podrá ser satisfactoria. Estará propenso a sufrir

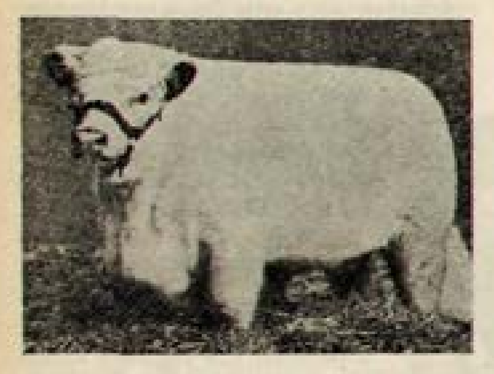




Según los tipos de producción a que están afectados los animales varía no solamente la conformación sino también la constitución. En las dos fotografías tenemos dos vacas Shorthorn de las variedades de carne y leche. De su análisis comparativo podemos apreciar como la constitución se ve ampliamente favorecida en el animal de carne a pesar de ser muy buena en el otro. Se destaca sobre todo la mayor capacidad toráxica.

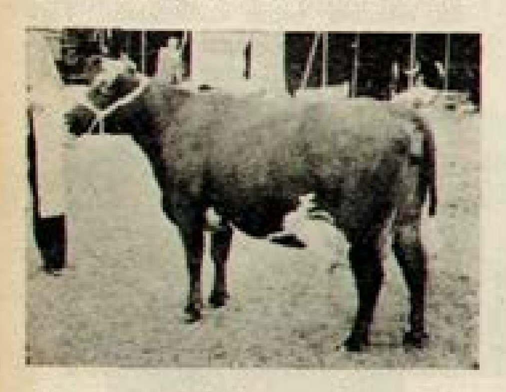
Un hueso importante en nuestro exa-

men lo constituye la costilla ya que su largo, su forma y su colocación nos van a determinar índices sumamente importantes para la valorización que



El animal productor de carne es un animal cuya forma es de líneas breves, paralelas o perpendiculares entre sí y en general de aspecto redondeado en el que no existen angulosidades ni aristas afiladas.

estamos haciendo. Una costilla larga nos determina un tórax profundo y si es arqueada amplio, de manera que valorando estas dos medidas determinamos la capacidad torácica del indi-



El animal de lechería en cambio es de formas más alargadas, hueso más fino y alargado, despoblado de aquella masa muscular abundante y sus ángulos tienden a agudizarse predominando las formas más bien angulosas o de aristas prominentes.

viduo la que a su vez nos va a dar la importante pauta del desarrollo del corazón y los pulmones del mismo.

La inclinación de las costillas con respecto a la columna vertebral así como la separación entre sí son otras medidas muy importantes sobre todo en las razas lecheras en las que se busca que sean ligeramente inclinadas hacia atrás y bien separadas.

Otra región ósea importante lo constituye la grupa formada por el hueso de la cadera que deberá ser larga, an-



Los aplomos son factor sumamente importante a considerar siendo quizás los más importantes los traseros.

cha y lo más nivelada posible en cualquiera de los tipos de producción ya que en el animal de lechería constituye la base ósea de la región más importante del animal y en el de carnicería una de las regiones de mayor valor en el gancho.

Un lomo recto y libre de deformaciones nos dará la pauta de una columna vertebral fuerte capaz de soportar fácilmente el peso del tronco y es-

tará a su vez unida a la grupa insensiblemente, es decir, sin que sea fácil determinar el lugar donde termina una y comienza otra región.

Antes de terminar diremos que la constitución varía en función de los tipos de producción a que están especializados los individuos y que siempre los animales productores de carne deben tener una constitución mucho más fuerte que la que le debemos exigir a animales productores de leche o de lana en particular.

CONFORMACION

Hecho este primer análisis de la constitución del individuo pasaremos a

dante, espesa y uniforme. Si tenemos en cuenta que es poseedor como lo dijimos anteriormente de un esqueleto corto y fuerte, fácilmente podremos formarnos la idea de la imagen que lo caracteriza.

En cambio en el otro tipo de producción vamos a ver como cambia fundamentalmente y nos vamos a encontrar en presencia de individuos en formas más alargadas, de huesos más finos y prolongados, despoblados de aquella masa muscular y en los que los ángulos tienden a agudizarse tendiendo a desaparecer las formas redondeadas para predominar las angulosas o con aristas prominentes.



El mal estado del ganado a veces, si no utilizamos muchos el análisis, nos puede hacer formar un concepto erróneo acerca de la constitución.

considerar la conformación, o sea el estudio de su forma propiamente dicha.

La conformación varía también y en forma mucho más amplia según los tipos de producción así sea ésta carne o leche.

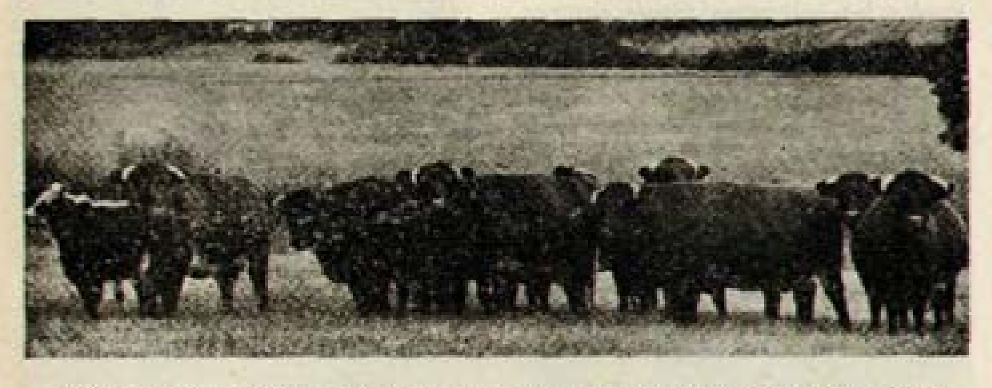
El animal productor de carne es un animal de líneas breves, perpendiculares entre sí y en general de aspecto compacto y redondeado en el que no existen angulosidades ni aristas afiladas. Traducido en otros términos el animal de carne es un animal corto, ancho, petizo y con todas sus regiones perfectamente pobladas por una masa muscular abun-

Estudiados todos y cada uno de los aspectos característicos de producción así como los caracteres raciales, entonces sólo nos resta para completar el estudio pasar al segundo análisis o sea el de los antecedentes del individuo que los podemos dividir en dos grandes grupos: antecedentes genealógicos y antecedentes de producción.

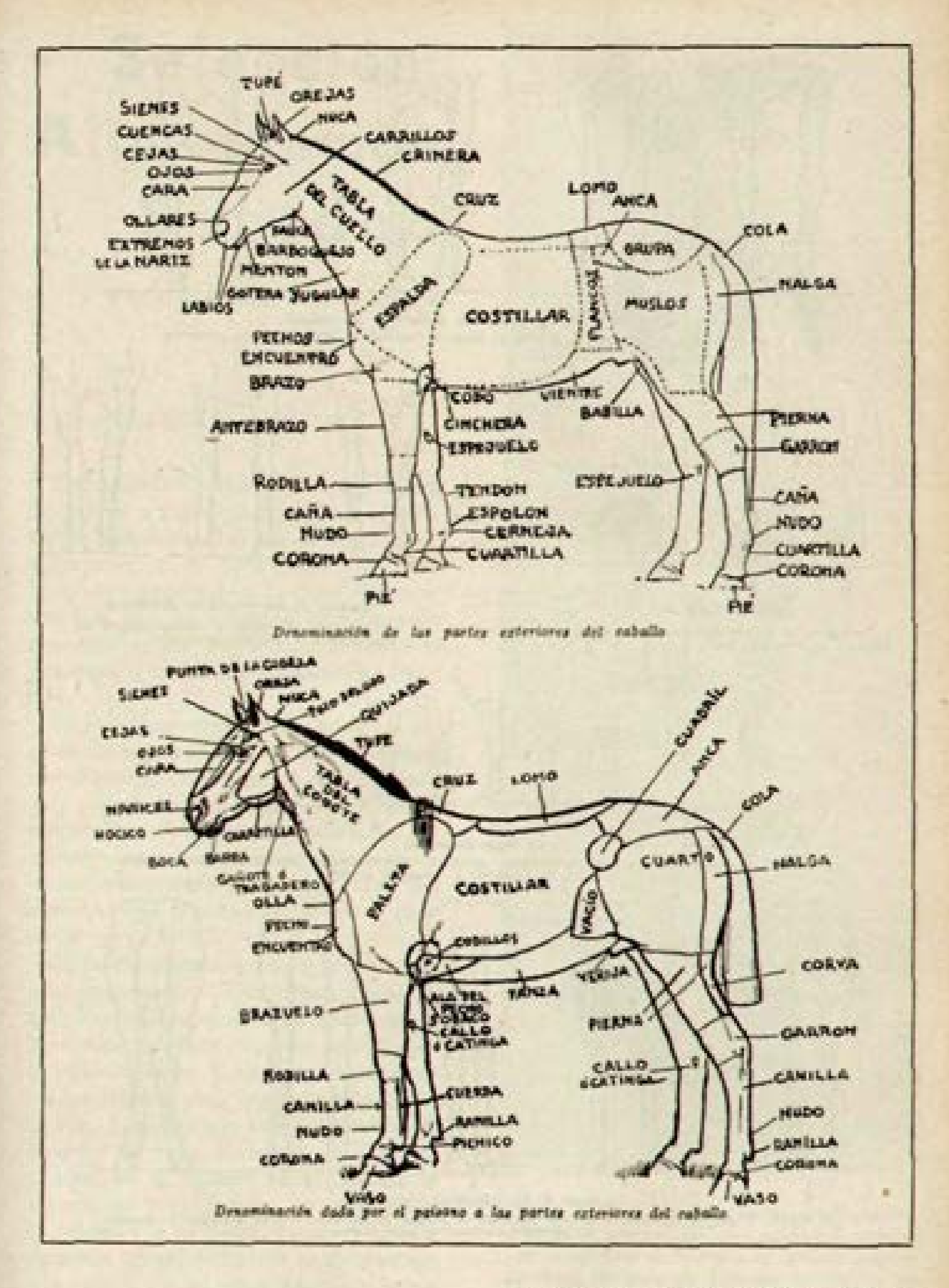
Sumamente importantes ambos, constituyen como lo dice su denominación el estudio de la parentela del reproductor y la gestión productora que le ha cabido. El primero radica su importancia en un principio elemental de genética

y es que si un reproductor siendo bueno es hijo de padres y madres buenos, lógico es esperar de él que trasmita sus virtudes a la descendencia del mismo modo que el las heredó y en lo que respecta al segundo punto, o sea el de conocimiento de sus propiedades productoras, es tan importante que todo cuanto podamos averiguar acerca de ello podemos decir que es de inestimable valor para complementar el resto del análisis de las cualidades del *reproductor* sujeto a elección.

Estos son sintéticamente expuestos los principales puntos que debemos considerar en la apreciación de un animal aunque hay otros que si bien no revisten la importancia de estos en cambio en algunas circunstancias nos pueden hacer formar un concepto equivocado del mismo. Me refiero a factores circunstanciales tales como sanidad, estado de gordura, edad, etc., que cuando el clasificador no tiene la suerte de tener un ojo avezado para valorar la influencia que pueden tener en la apreciación de las demás cualidades debe cuidarse mucho pues no es nada difícil el caer en engaño por esas causales.



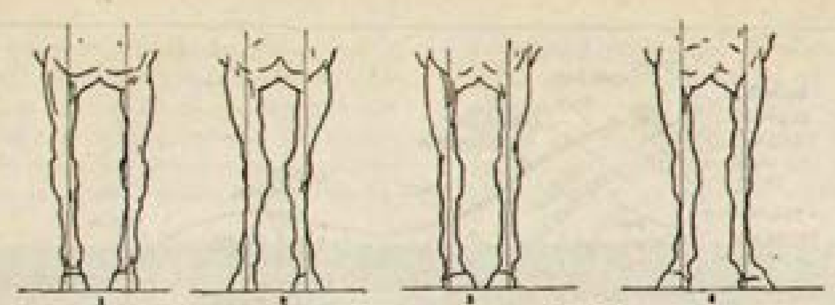
Practicando la selección racionalmente y con método se logrará uniformidad en el tipo del ganado, base fundamental de la cabaña.



Denominación de las partes exteriores del caballo

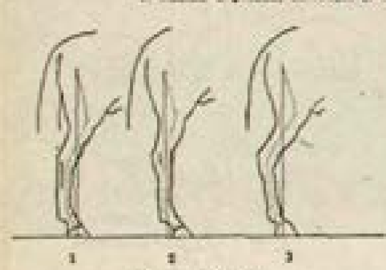
Denominación dada por el paisano a las partes exteriores del caballo

Del Libro "Vocabulario Criollo" de Saubidet.
Editorial Guillermo Kraft Ltda.



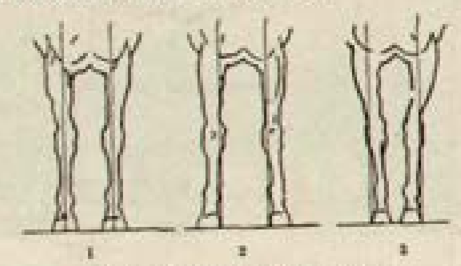
Aplomos de los miembros delanteros del caballo

1. Rodilla arqueada, cumbado. 2. Rodilla de buey. 3. Cumbado. 4. Manos torcidas, patizambo.



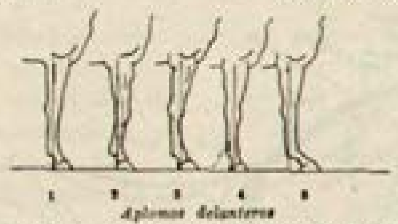
Aplomos traseros

1. Normal. — 2. Garrón derecho. Aplomo hacia adelante. — 3. Garrón codo.



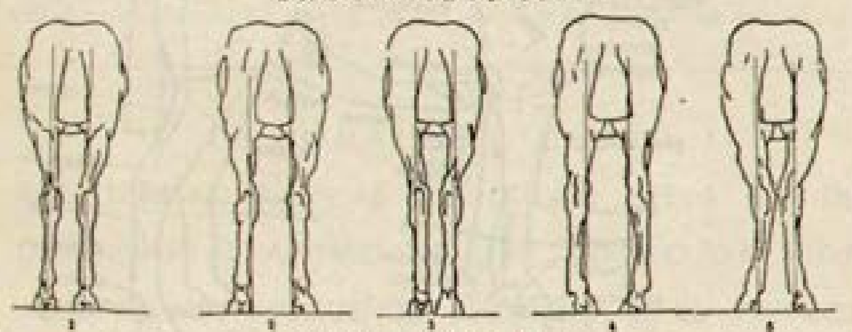
Aplomo de los miembros delanteros

1. Normal. — 2. Abierto de delante. Abierto del encuentro. — 3. Cerrado de delante.



Aplomos delanteros

1. Normal; 2. Bracicorto, arqueado, manicorcido, corvo; 3. Rodilla de vaca, trascorvo, rodilla ahuecada. 4. Corto de cuartilla; 5. Largo de cuartilla.



Aplomo de los miembros posteriores

1. Normal; 2. Abierto de atrás; 3. Cerrado de atrás; 4. Abierto de garrones. Garrón arqueado; 5. Cerrado de garrones. Garrones de vaca. Zambo.

Del Libro "Vocabulario Criollo" de Saubidet.
Editorial Guillermo Kraft Ltda.

★ Selección, Alimentación y Sanidad

Por el Ing. Juan P. BARRIOLA

I

HERENCIA Y MEDIO

La herencia consiste en la transmisión de padres a hijos, de elementos hereditarios que controlan los caracteres del organismo, y en consecuencia el tipo, la aptitud productiva, la clase de constitución, etc. El conjunto de elementos hereditarios del individuo constituye el genotipo, y el de sus caracteres el fenotipo.

El genotipo como resultado de las acciones e interacciones de sus elementos hereditarios, determina en el organismo una propensión al desarrollo de determinado fenotipo, pero la realización del mismo depende de las condiciones de clima, alimentación, sanidad, etc., del medio en que el individuo se cría y mantiene.

El crecimiento nos ofrece un ejemplo muy demostrativo. Durante el mismo no sólo hay aumento en el tamaño y en el peso, sino también cambios notables en la conformación y en las proporciones de los tejidos. Así, según se ilustra en la Fig. I, preparada con fotografías de bovinos de raza Holando de distintas edades, en el ternero recién nacido el tronco es muy liviano en relación a la cabeza y a las patas. Luego el tronco aumenta progresivamente en proporción a la cabeza y a las patas, porque el lomo, el costillar, la grupa y las partes superiores de las extremidades — paleta y cuadril — se desarrollan con ritmo más rápido que la cabeza y las patas.

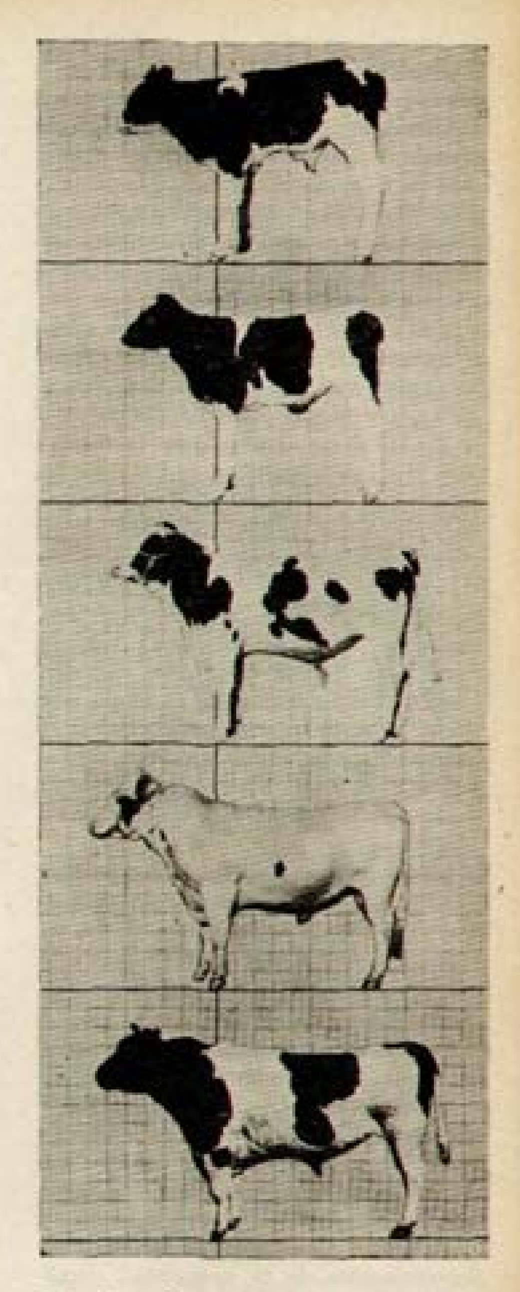


Fig. 1. — Los cambios en la conformación durante el proceso del crecimiento, ilustrados con fotografías de ejemplares bovinos machos de Raza Holanda de distintas edades — recién nacido, tres meses, uno, dos y más de cinco años. La ... está standarizada para facilitar la comparación de la conformación.

(Preparada con la colaboración del Ing. Agr. Manuel O. Bentancur).

De igual manera ocurren cambios en las proporciones relativas de hueso, músculo y grasa. En el animal recién nacido el porcentaje de hueso es muy alto en relación al músculo y la proporción de grasa mínima. Con el crecimiento la proporción de músculo aumenta y la de hueso disminuye. La grasa es la última en formarse.

Estos cambios se realizan con ritmo e intensidad diferentes en las distintas especies, razas y tipos animales, porque están controlados por el genotipo.

En las razas criadas para carnicería son rápidos e intensos, porque en las mismas se han seleccionado esos puntos característicos de la precocidad carnicera, para que puedan realizar a una edad temprana una conformación compacta, cerca de tierra y lisa que asegure un alto rendimiento de res, un buen desarrollo de las partes que dan los cortes de mayor valor — lomo, costillar y cuarto trasero —, una elevada proporción de carne en relación al hueso y una terminación adecuada, es decir con la cantidad de grasa conveniente.

En las razas no evolucionadas para la producción, los cambios en la conformación y en las proporciones de los tejidos, son más lentos y determinan una maduración tardía y conformaciones altas y de líneas alargadas.

En las razas lecheras sucede lo mismo, no obstante poder realizar por su capacidad forrajera, aumentos diarios o por determinada cantidad de alimento iguales y aún superiores a los que hacen las razas carniceras, porque al igual que las razas no mejoradas, carecen en su genotipo de los factores hereditarios determinantes de la precocidad carnicera, es decir de cambios rápidos de intensos en la conformación y proporciones de los tejidos.

La Fig. 2, preparada en forma análoga a la Fig. 1, con ejemplares machos de las razas Hereford, De Lidia y Holando, ilustra sobre las diferencias en la conformación determinadas por el genotipo, en razas de diferentes aptitudes, carnicera, lechera y sin evolucionar para la producción.

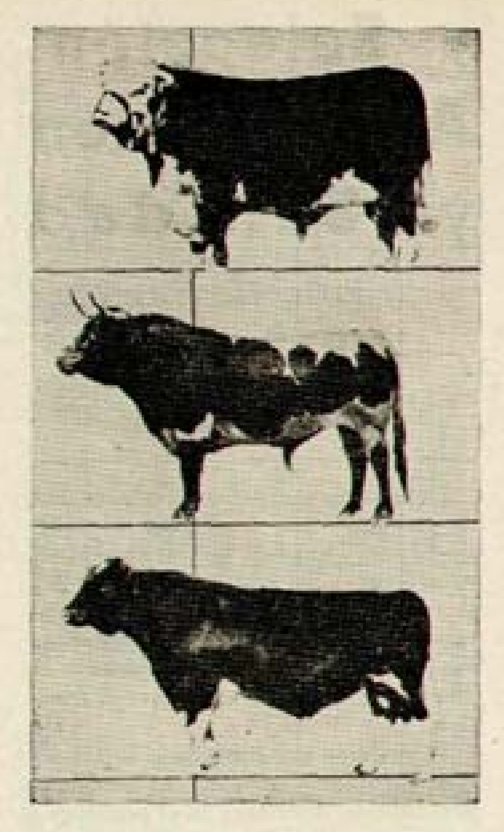


Fig. 2. — Diferencias en la conformación determinadas por el genotipo, en razas de diferente aptitud: Hereford, productora de carne; Toro Español De Lidia, no evolucionado para la producción y Holando, productora de leche.

Pero en el crecimiento, además de la herencia, desempeña un rol fundamental la alimentación, porque dentro de las tendencias hereditarias, el ritmo y la intensidad de los cambios en la conformación y en las proporciones relativas de los tejidos, son modificados y en medida importante por diferencias en la misma.

Si el alimento es abundante y rico, los animales desarrollan rápidamente su esqueleto — hueso corto y compacto —

y en relación al mismo producen más carne y grasa, porque cumplidas las exigencias de desarrollo del esqueleto y de los órganos vitales — pulmones, corazón, etc., — que son los primeros en absorber los elementos disponibles para el crecimiento, queda un saldo importante de los mismos que es aprovechado, en primer término, para la producción de músculo y, en segundo término, para la de grasa.

En cambio, si la alimentación es deficiente el desarrollo del esqueleto es prolongado — huesos largos y pesados — y se reduce la formación de músculo y más aún la de grasa, porque el esqueleto y los órganos vitales absorben la mayor parte de los elementos nutritivos disponibles para el crecimiento, dejando sólo un pequeño saldo para la formación de músculo y grasa.

En el primer caso, los animales se desarrollan más rápidamente, adquieren formas más compactas, tienen mejor desarrolladas las regiones ricas en masas musculares — lomo y cuarto trasero — y una proporción más alta de carne en relación al hueso.

En el segundo caso se desarrollan más lentamente, adquieren formas altas y alargadas, tienen poco desarrolladas las regiones ricas en masas musculares y poca carne en relación al hueso. Si son de razas carniceras, según ilustra la Fig. 3, preparada con un ejemplar Hereford criado con un bajo nivel de alimentación, muestran la conformación propia de las razas no evolucionadas para la producción de carne. Con una alimentación ulterior abundante y rica pueden engordar, pero no recuperar la carne que no desarrollaron porque los efectos de determinado régimen de alimentación varían según se apliquen durante todo el período de crecimiento o solamente al principio o al fin del mismo. Al principio, cuando la formación del esqueleto y del músculo ocurre activamente, actúa preferentemente sobre el desarrollo general, activándolo o retardándolo y sobre la producción de carne, aumentándola o disminuyéndola y en menor proporción sobre la acumulación de grasa. En cambio, en una época más avanzada cuando ha decaído la actividad de crecimiento del esqueleto y del músculo actúa preferentemente sobre la acumulación de grasa aumentándola o reduciéndola.

Lo estudiado con relación a la precocidad se repite con todas las demás aptitudes, todas ellas para su realización requieren que el animal las posea en potencia en su genotipo y que el ambiente en que se cría y mantiene tenga condiciones de clima, alimentación, etc., favorables para su desarrollo. Si el animal no tiene el genotipo adecuado o el medio ambiente es desfavorable, la aptitud no podrá realizarse en medida conveniente.

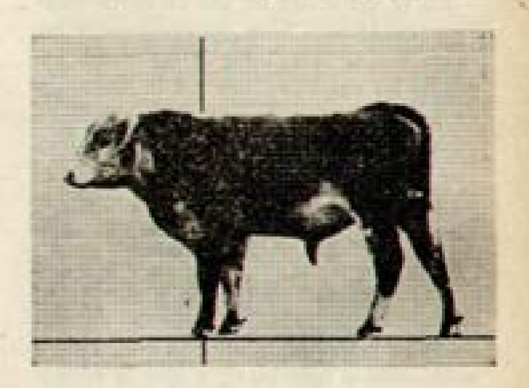


Fig. 3. — Toro Hereford de tres y medio años de edad, criado con un bajo nivel de alimentación. Ilustra que los ejemplares de las grandes razas carniceras, en esas condiciones no desarrollan las características de las mismas y muestran una conformación alta y estirada con una pobre cobertura de carne. Posteriormente, bien alimentados pueden llegar a engordar, pero no a exteriorizar las características del tipo carnicero que llevan en potencia.

Preparado con la colaboración del Sr. Jorge Muñoz).

II

MEJORAMIENTO DEL GANADO

De todo lo expuesto, se deduce que para realizar una ganadería provechosa es necesario seleccionar la adaptación y la calidad de las crianzas y emplear en su explotación técnicas de manejo, de administración de forrajes, de contralor de la sanidad, etc., que faciliten el desarrollo de los propósitos de producción perseguidos.

En la selección de las crianzas estamos trabajando bien, seleccionamos las razas mejor adaptadas a las condiciones de las explotaciones y a la demanda de los mercados, formamos un selecto grupo de planteles de pedigree y puros por cruza y mejoramos en relación al alto "standard" logrado en los mismos, una parte importante de los rodeos y majadas.

Es cierto que otra parte se mantiene poco evolucionada por haberse descuidado su selección y servido con padres mediocres o inferiores, y que la economía reclama se mejoren en breve plazo, pero contamos para llevarlo a cabo, y exitosamente, con los reproductores producidos por los planteles. La solución está en clasificar los vientres de estos rodeos y majadas inferiores y sobre todo, en emplear sistemáticamente para su servicio toros y carneros de calidad, que les transmitan los caracteres deseables que les falten y mejoren los que ya tienen.

III

MEJORAMIENTO DE LA ALIMENTACION

En cambio hemos cuidado poco de la alimentación.

La producción de carne y la de lana la realizamos en base a las praderas naturales-campos. Tienen la ventaja de su bajo costo de producción, adaptación al clima y suelo y resistencia a los pastoreos continuos y mismo intensivos practicados en el país, pero en conjunto no son lo suficientemente productivos *para desarrollar el volumen y* la calidad de carne y lana que exige la economía de las explotaciones y permite el alto nivel de meztización realizado en el ganado.

Además, su producción sufre una disminución sensible en los meses de invierno y verano, en algunos años agudizada y prolongada por las sequías, que determina bajas en el estado del ganado y como consecuencia mermas en los procreos, desmejoramiento en la calidad de las reses retardos en la edad de matanza, etc., paliadas en parte, en los buenos establecimientos, con cultivos forrajeros principalmente anuales.

La producción de leche también es afectada, porque los "campos" no son lo suficientemente buenos para ello y en los tambos se hace una agricultura forrajera limitada y conservan pocos forrajes — henos y silos — para los momentos de escasez. Los que abastecen la Cuenca Lechera de Montevideo, para mantener la producción emplean una cantidad exagerada de alimentos concentrados, con perjuicio de los costos de producción de la leche, porque los concentrados son relativamente caros en el país.

Relacionando todo lo expuesto, con lo realizado en otras partes y con la obra iniciada en el país por un núcleo de técnicos y productores señeros, que ofrece ya valiosos antecedentes para futuras realizaciones, se deduce que para producir más y mejor como exige la economía del país y la particular de las explotaciones, fundamentalmente es necesario mejorar las praderas naturales, explotarlas racionalmente y complementarlas en la medida adecuada con cultivos forrajeros para pastorear o previsión forrajera, reservas de forrajes — henos y silos — producidos por los mismos campos mejorados en los períodos de abun-

dancia o por los cultivos forrajeros, los suplementos minerales — sal, fosfatos, etc., — que aconseje la composición de las pasturas, y en el caso de los tambos alimentos concentrados.

La capacidad forrajera de nuestras praderas naturales está limitada principalmente por su bajo contenido en leguminosas, que además de tener un alto valor bromatológico, son necesarias en una proporción no menor del 30 % para asegurar una buena producción de pasto, porque llevan asociadas a sus raíces bacterias que fijan incorporándolo al suelo, el nitrógeno del aire, elemento imprescindible para el buen desarrollo de la vegetación. Y esta escacez de leguminosas en las praderas naturales, está ligada con la pobreza general de nuestro suelo en fósforo, porque son plantas muy exigentes en el mismo.

En consecuencia el mejoramiento de nuestras praderas naturales radica fundamentalmente en los dos puntos siguientes:

1º — Fertilización con abonos fosfatados, para crear un "habitat" favorable para el crecimiento de las leguminosas, y que por sí solos las incrementan por estimular la extensión y el vigor de las especies autóctonas y subespontáneas.

2º — Siembra de leguminosas foráneas de las especies y razas de mejor comportamiento en nuestro ambiente, inoculando sus semillas con las cepas específicas de Bacillus radicícola, a fin de asegurar su presencia en el suelo imprescindible para la implantación de las leguminosas y la fijación del nitrógeno del aire, y a cuya ausencia es atribuible el fracaso de algunas siembras y cultivos de especies exóticas. Además, en general es indicado sembrarlas en mezclas con buenas especies y variedades de buenas gramíneas, que eleven con su incorporación el nivel de producción y la calidad de las pasturas.

Para realizar la fertilización y siembra hay que limpiar el "campo" de malezas, pajonales, etc., arrasarlo con ganado, darle labores superficiales con rastras de discos o escarificadores y aplicarle enmiendas en los casos en que sea aconsejable.

Una vez mejorado, deberá pastorearse racionalmente, cuidando de estimular el desarrollo de las buenas pasturas y mantener un equilibrio conveniente entre leguminosas y gramíneas. Al efecto se realizarán los alambrados que aconseje la economía de la explotación. Además será necesario reefertilizarlo periódicamente con abonos fosfatados, que son la llave para acrecer y mantener una buena producción de pastos. La experiencia de Nueva Zelandia ilustra que para producir buenas praderas se requieren cantidades relativamente elevadas de fosfatos, pero que una vez logradas se mantienen con pequeños aportes anuales.

El ganado bien manejado cumple un rol importante en el proceso de mejoramiento, el aumento de la dotación del mismo con la mayor producción de pasto determinada por el enriquecimiento del suelo en fósforo y nitrógeno, significa más estiércol y por lo tanto nuevos impulsos a la fertilidad del suelo y con ellos mejores pasturas y mayores dotaciones de ganado. El gran técnico en pasturas Prof. Stapledon concreta esto expresando: "El pasto sirve de unión entre el suelo y el animal, y el cimiento más firme de la agricultura es el enlace del animal con el suelo. Vale decir humus". Ello nos dicen de todas las posibilidades que ofrecen el mejoramiento de los "campos", la implantación de praderas y la incorporación de éstas a las rotaciones agrícolas, para elevar el nivel de la fertilidad de nues-

tro suelo y en consecuencia la capacidad de producción.

IV

CONTRALOR DE LA SANIDAD

Finalmente, tenemos una serie de problemas sanitarios, aftosa, garrapata, brucelosis, mastitis, parasitosis ovina, etc., que en mayor o menor grado afectan las producciones pecuarias.

Con referencia al último problema, el de la parasitosis de los lanares, el Dr. H. T. Carroll, distinguido *especialista* en Patología ovina, que hace poco cumplió una misión técnica en el país, *formó* el concepto de que tenemos oveja para producir mucho más lana de la que rinde en la actualidad, que es indudable hay limitaciones impuestas por la calidad de algunos campos, las variaciones estacionales de las pasturas, las sequías y la superpoblación ovina, pero que a pesar de todo ello, controlándola con antihelmínticos eficientes, bien dosificados y en momento oportuno, la producción de lana aumentaría en forma extraordinaria.

Y bien, este concepto de Carroll, revelador de todo el alcance del perjuicio que es capaz de ocasionar en los rendimientos una sanidad deficiente, ilustra *que para realizar una buena producción*, además de buenos animales y buenos forrajes, es imprescindible aplicar directivas adecuadas para mantener la salud del ganado.

ANTECEDENTES BIBLIOGRAFICOS

Hammond J. .... Grawth and Development of Mutton Qualities in the Sheep. - London 1933.

Cooper M. M. .... Beef. Production. - London 1953.

Misión Técnica del Banco Internacional de Reconstrucción y Fomento y de la F. A. O. .... Recomendación sobre el Desarrollo Agrícola del Uruguay. - Montevideo 1951.

Stapledon R. G. .... Discurso en el IV Congreso Internacional de Herbazales. - Montevideo 1939.

Carroll H. T. .... *La Lucha Contra la Parasitosis Interna del Ganado Ovino en el Uruguay.* - Montevideo 1955.

Barriola J. P. . ... Apuntes de las clases de Zootecnia.

MI PONCHO

¡Poncho viejo! te han cribao
del tiempo los cimbronazos
como si fuéran lonjazos
en lomo de reservao,
pero vos seguís planzao
y no te sacan ni a cincha
porque cuando el viento te hincha
tendiendo tu trabazón
sentís a la tradición
como un bagual que relincha.

Cuántas veces poncho mío
en tiempo inclemente y duro
me sacaste del apuro
amparándome del frío
y cuando el cielo bravío
corcoviaba en refucilos
con la trama de tus hilos
cerrada en trenza machaza
eras como una coraza
que mella todos los filos.

Cuando te llevaba envuelto
como culebra en el brazo
paraste más de un hachazo
que se venía a darme el vuelto
y corajudo y resuelto
entraste en el entrevero
y en más de un avance fiero
cuando topaste un cañón
te fuiste en el borbollón
hasta taparle el agujero.

Vos eras como un consuelo
cuando al tostao frente blanca
le acariciabas el anca
como peinándole el pelo
y cuando en brusco revuelo
lo chicoteabas travieso,
él encorvaba el pescuezo
como mirando la senda
y me iba pidiendo rienda
mientras bordaba un bostezo.

Nunca más gaucho me siento
que cuando en hombros te llevo
porque sos como un renuevo
que me da vida y aliento
y cuando furioso el viento
jugando con tu bondad
rompe la tranquilidad
moviendo tu ala altanera,
vos sos como una bandera
proclamando libertad.

Poncho de mis camperiadas
mis sueños y mis recuerdos
que pasan dulces y lerdos
con sus brisas perfumadas
al evocar las jornadas
que compartimos los dos
yo siento como una voz
que desde el fondo me grita:
¡en esta tierra bendita
el mejor amigo sos!

EL LAZO

Apretao en ocho tientos
en las ancas de un picazo
va chicoteando mi lazo
al compás de un trote lento.
Guardián alerta y atento
lleva despierta su armada
por si alguna res alzada
a su cruce se atraviesa
quedar justa en la cabeza
sobre las guampas cerrada.

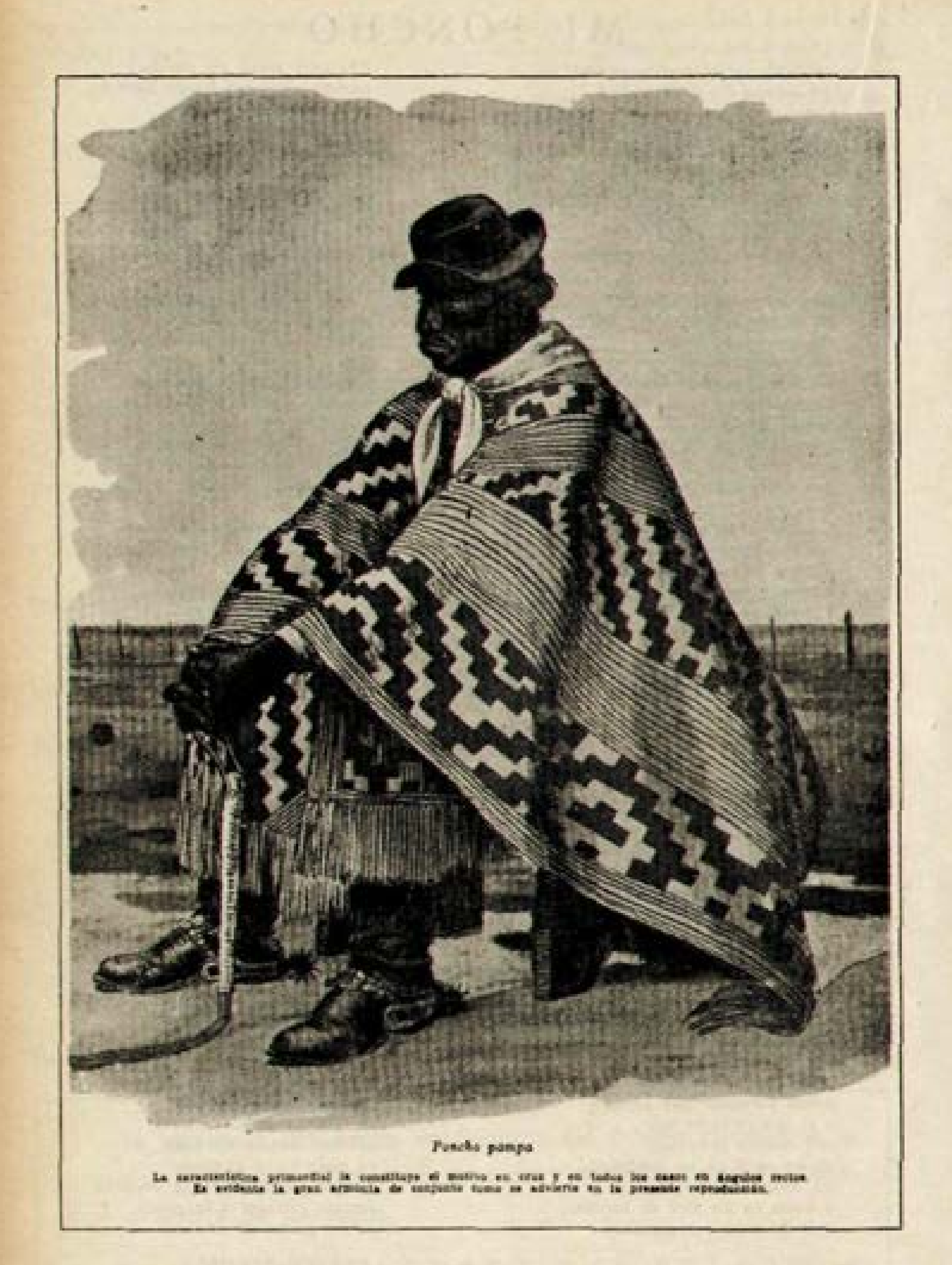
Lazo; cuando yo te miro
de la yapa a la presilla
como en una pesadilla
pasan jornadas que admiro
y te veo en cada tiro
con certera precisión,
en un seco, en un cimbrón,
sin dejarte ramaliao
y hasta en un pial de volcao
lujo de acierto y acción.

En las patriadas tremendas
junto al facón y a la lanza
fuiste sembrando esperanza
en lo peor de la contienda
y dando a los potros rienda
en un galope triunfal
fué la bravura oriental
poniéndole temple al brazo
la que sacó a tiro e lazo
más de un cañón imperial.

Está en tus tientos sellada
la estampa fiel de lo criollo
y en cada uno de tus rollos
hay una fecha grabada,
tu vida va señalada
por una huella machaza,
ya nada borra tu traza
porque quedaste en la historia,
cuando pialaste a la gloria
en las gestas de la raza.

TABARE REGULES

Montevideo, 27 de noviembre de 1953.



Poncho pampa

La característica primordial la constituye el motivo en cruz y en todos los casos en ángulos rectos. Es evidente la gran armonía de conjunto como se advierte en la presente reproducción.

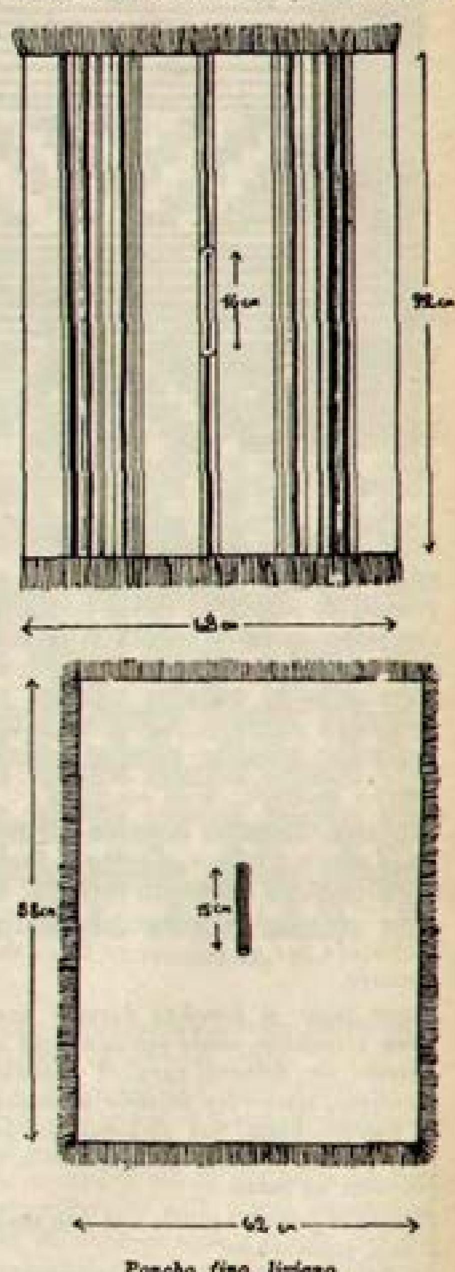
PONCHO. Prenda gaucha de vestir, consistente en una pieza rectangular de lana, vicuña, paño u otro tejido, con

Poncho

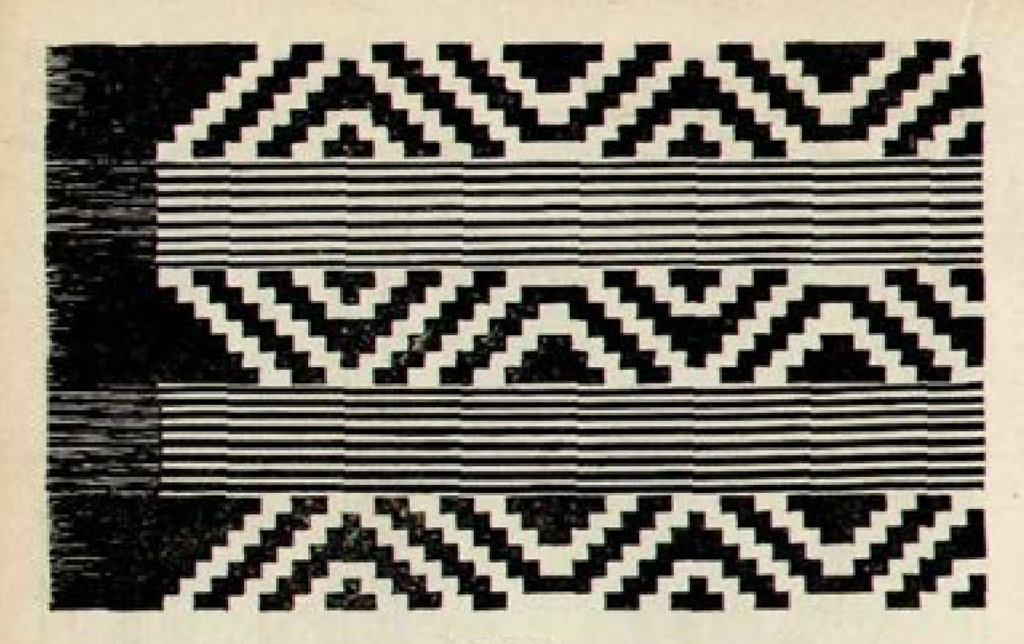
abertura al centro para pasar la cabeza, de modo que descanse sobre los hombros y caiga hasta más abajo de las rodillas. Hace de sobretodo, sirve de todo para su dueño, así en la paz como en la guerra; lo mismo es abrigo contra la intemperie, que cobija en el sueño, o hace de escudo, arrollado al



Poncho



Poncho fino, liviano
Medidas más corrientes de ponchos



Poncho pampa

brazo, para parar los golpes del enemigo en los duelos a cuchillo.

Poncho de vicuña: el mejor y el más caro; en ocasiones llega a valer mil pesos. El más liviano pesa ochocientos gramos.

El poncho de los pobres: se dice por el sol.

Poncho encerado: ver "encerado".

Arrastrar el poncho: provocar a la pelea a algún enemigo o persona cualquiera que ose pisar esa prenda.

Pisar el poncho: aceptar el desafío provocado por un paisano en busca de camorra.

Hacer pisar el poncho: durante una pelea a cuchillo puede ser una treta o método de defensa para el paisano ventajero, retroceder dejando arrastrar el poncho hasta que el contrario lo pise, para entonces pegarle un tirón y provocar su caída.

Pisarse el poncho: salirle mal una cosa a uno, equivocarse.

Perder el poncho por una mujer: Ver "perder el poncho".

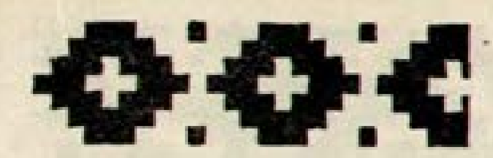
No hay quien le pise el poncho: ver "no hay quien le pise el poncho".

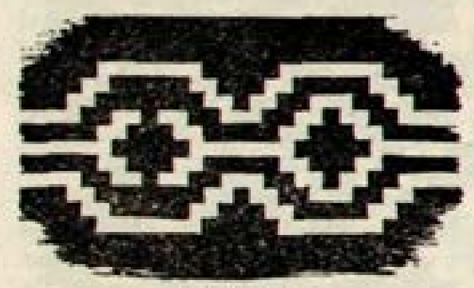
¿Qué se traerá bajo el poncho?: ¿Con qué vendrá éste? ¿qué ideas traerá ocultas?, ¿con qué irá a salir?, ¿tendrá buenas o malas intenciones?

Defendiendo tus chinas de los agravios
te volviste escudo en fuertes brazos,
y como recompensa, carnosos labios
te zurcieron los tajos de los hachazos.
Te curtió los veranos con sus rigores,
las aguas del invierno te bautizaron,
fuiste funda en guitarra de payadores,
testigo de promesas que se olvidaron.

ENRIQUE UZAL. "EL PONCHO".

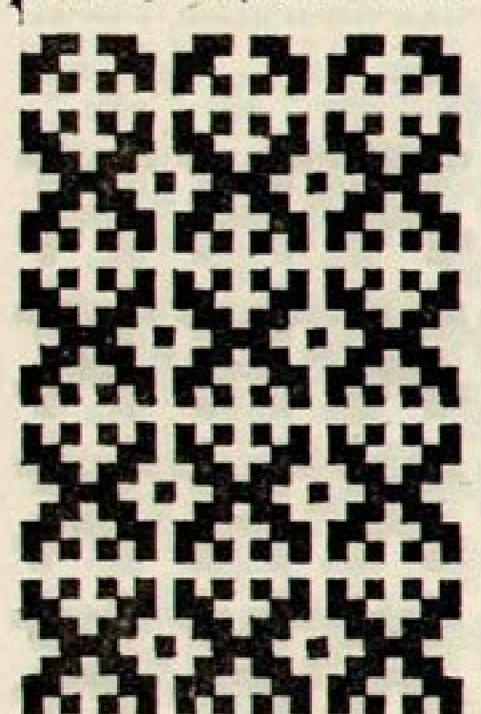
PONCHO PAMPA. Poncho de lana confeccionado por los indios pampas sobre telares oblicuos. Constituyen su característica los dibujos y guardas con motivos a base de la cruz y siempre en ángulos rectos. Otros, como única decoración, llevan grupos de listas paralelas y bien compuestas. Generalmente están dibujados en blanco so-





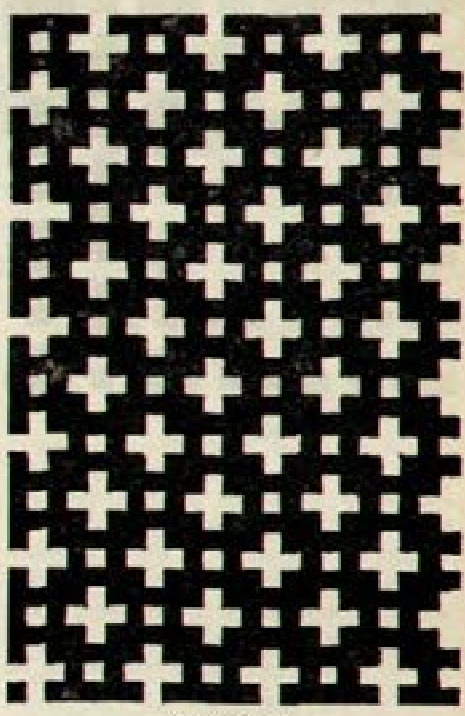
Motivos pampas

bre fondo azul obscuro o negro, siendo estos colores los preferidos, aunque en ciertos casos se usa el rojo, etc. Se observa mucha armonía en la composición y distribución de los colores cuando llega a emplear otros como el



Poncho pampa

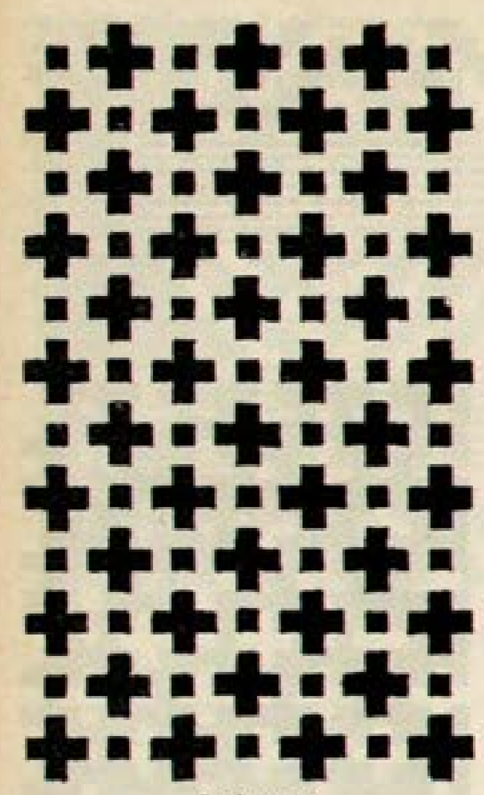
verde, amarillo y rojo. Sin embargo, raras veces se usan para *ponchos*, prefiriéndolos sobre todo para las fajas, ligas y matras. Las tinturas las extraían, comúnmente y aún hoy lo hacen, de las cortezas y frutos de ciertos árboles, plantas y yuyos, cuyos colores son indelebles, mientras que muchas anilinas modernas no soportan siquiera diez horas de sol. Por ejemplo, el *socondo o raíces barranqueras* dan un



Poncho pampa

color extraordinariamente resistente al tiempo, al sol y al jabón.

La *brusquilla* tiñe color vino; de las hojas de *acacia* se extrae un color igual al *añil* y de la achira un hermoso rojo; el *aguaribay* da de sus hojas un tinte amarillo; del *añil*, planta leguminosa, se obtienen el azul y celeste, los que se disuelven únicamente en *orines madurados* para emplearlos en la tintura;



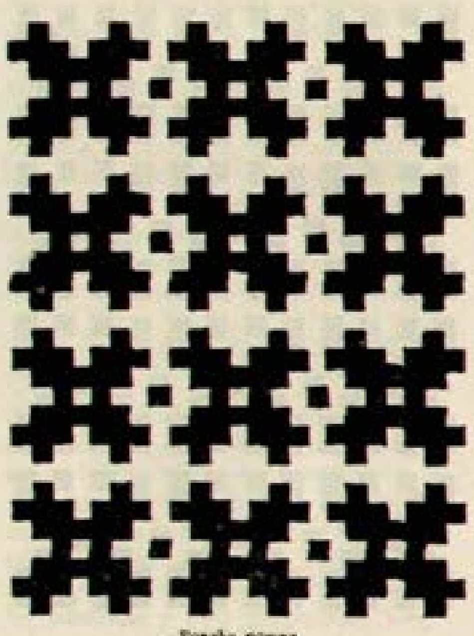
Poncho pampa

las flores de *ceibo* proporcionan un vivo color encarnado; el verde sombra lo da la *muña* y el *limón* produce el color amarillo; las hojas de *chilca* tiñen de amarillo oro, la *grana* o *cochinilla* de rojo, el *molle* de un gris pálido y otra especie de esta planta de amarillo; el *amor seco* o *pimpinela cimarrona* colorea de amarillo; el *chañar* se utiliza amortiguándolo con alumbre e hirviendo la cáscara, para obtener tinte café; el *churqui*, acacia *o aromo*, *muy ricos en tanino*, producen el gris y el negro, lo mismo que el *espinillo*; la *manzanilla silvestre* tiñe de amarillo y se amortigua con alumbre; de la madera y corteza de la *mora* se extrae también un color amarillo, a igual que la *dauda* (nombre pampa) o *contrayerba* y el *cupará* (nombre araucano o pampa), el *calafate* y el *sauce criollo* o colorado. El colorante más obscuro se extrae de la corteza vieja y de la joven el más claro. Esta tintura uniforma un tinte café con leche.

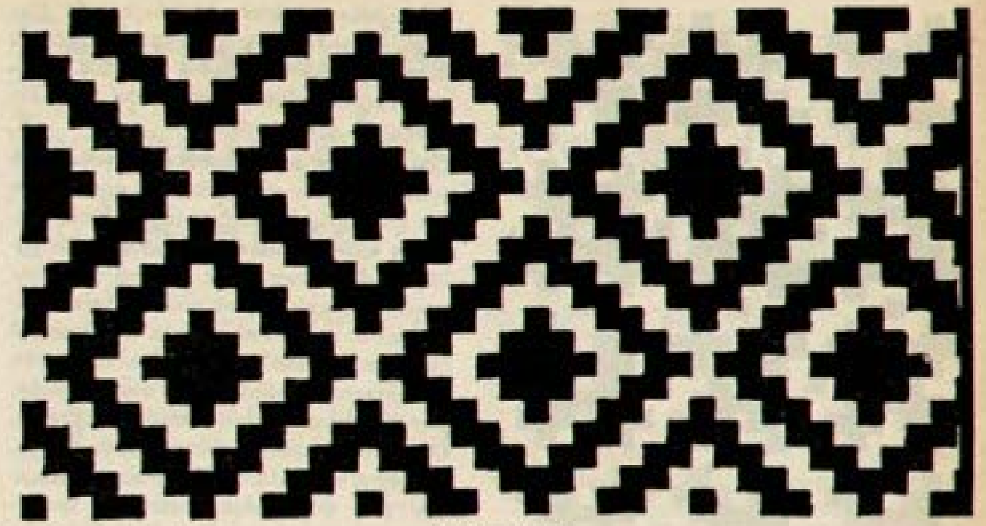
Los ponchos de vicuña, guanaco y llama, cuya lana se ha teñido con el *sauce*, son los de más valor. El *añil* mezclado con la *contrayerba*, lo mismo que ésta con la *jarilla*, dan el color verde y el *porotillo silvestre* o *carminchá*, así como las semillas de la *achira*, producen el punzó.

El color morado procede del *piquillín* y del *paiquillo* o *hierba de la meona*. De las frutas y raíces del arbusto llamado *retortón* o *sacatrapo* se obtiene el color negro.

La lana primero se desgrasa, después se tiñe y se vuelve a desgrasar muchas veces. Para esta operación se utiliza la infusión de las raíces de la *barba de tigre o espina cruz*, arbustos muy comunes (colletia spinosa), siendo este último baño el que fija el color. Como desgrasador se usan la corteza de *qui-*

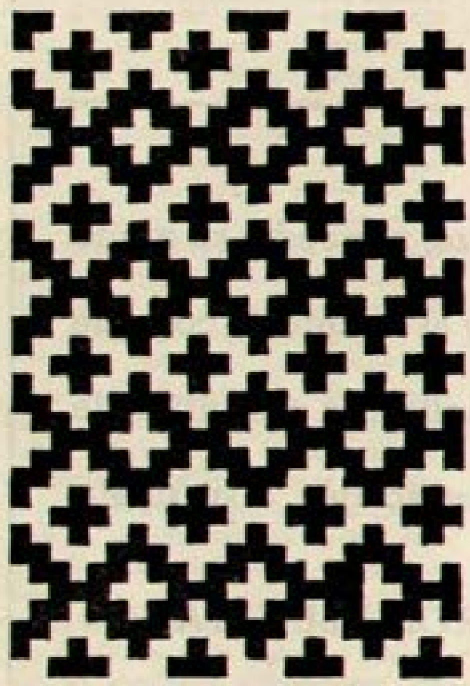


Poncho pampa



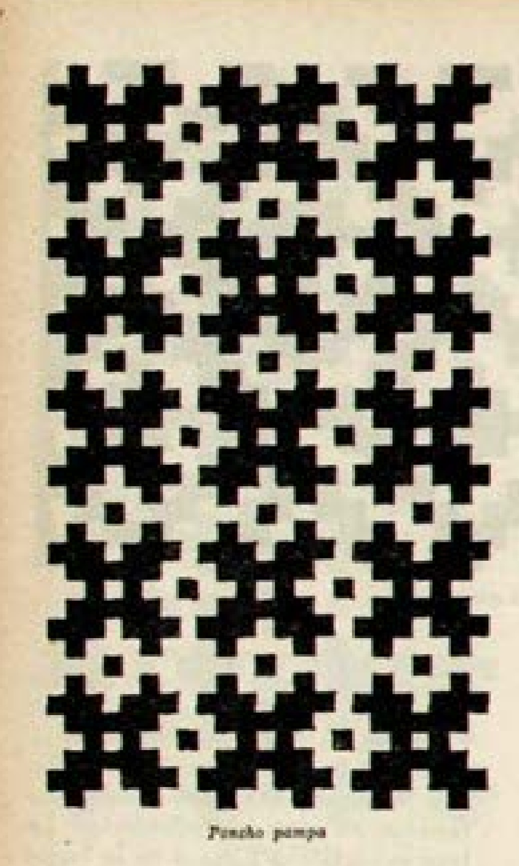
Poncho pampa

llay, la *quinoa*, como también una tierra blanquizca, que contiene mucha potasa, y la infusión de la fruta del *pacará*. El orín, *orines maduros o frescos*, tiene mucho uso en estos teñidos. Unicamente en este líquido se disuelve el *añil* tan empleado para teñir de azul. La ceniza se usa para abrillantar algunos colores. Como mordiente se emplea el alumbre. El hollín se utiliza también en estos procedimientos. La lana se corta con tijera o en la forma en que antiguamente procedían los quichuas, quienes enterraban el cuero en un lugar húmedo y lo dejaban cubierto durante algunos días con el objeto de que se pudriera; después, tomando la lana con los dedos, la arrancaban con toda facilidad. Durante el trabajo del tejido, para ajustar la trama, los indios emplean los *coñur*, que así llaman en lengua pampa a unos palitos finos y casi cilíndricos, el *regüé* o pala de madera dura, el peine criollo llamado *thonon* y el *duguegué*, palito en que se envuelve el *hilo*. En el poncho pampa la urdimbre es visible y forma los dibujos. El tejido tiene doble faz, y para el fleco de los bordes se dejan los hilos de la urdimbre.



Poncho pampa

Las matras de colores más vivos las confeccionan con la lana hilada más gruesa que la de los ponchos y de te-


Poncho pampa

jidos más rústicos. Las fajas, de trabajo más fino, son generalmente en blanco y negro, como los ponchos, o llevan varios colores resultando muy armoniosos y elegantes.

Los dibujos son finamente ejecutados sobre motivos más diversos que los de los ponchos; también suelen lucir iniciales tejidas, intercaladas entre los dibujos, de manera que queden al frente cuando el paisano se ciñe la faja. Asimismo se usa llevar en ésta una inscripción estableciendo su pertenencia, con el nombre y apellido de su dueño, como, por ejemplo: *Soy de Ramón Contreras.* Otras veces lucen el dibujo de su marca. Se tejen sobre telares rústicos formados por dos palos verticales fuertemente clavados en el suelo del rancho y separados de dos a tres metros el uno del otro.

Del Libro "Vocabulario Criollo" de Saubidet. Editorial Guillermo Kraft Ltda.

Enfermedades Infecciosas que los animales pueden trasmitir al hombre ★ *Cómo evitarlas*

por el Prof. Dr. FEDERICO J. SALVERAGLIO

DURANTE todas las épocas el hombre ha utilizado a los animales para su alimento, para su trabajo, para su distracción y para hacer deporte.

Hay que saber que los animales pueden sufrir de numerosas enfermedades infecciosas, muchas de las cuales pueden trasmitirse al hombre.

Se conoce con el nombre de *Zoonosis* las enfermedades así trasmitidas. En el momento actual, se conocen más de 80 Zoonosis, muchas de las cuales se han descrito en nuestro país.

Además, hay que tener en cuenta que los animales pueden ser agresivos, molestos, y contaminar el ambiente con sus deyecciones y restos de alimentos, lo que es origen del desarrollo de insectos y roedores, los cuales contribuyen a su vez, a la diseminación de éstas y otras enfermedades y a hacer el ambiente más insalubre.

La proximidad de los animales a la vivienda del hombre y su estrecho contacto, aumenta el riesgo de adquirir estas enfermedades. La ingestión de *alimentos insuficientemente cocidos*, provenientes de animales enfermos, es otra de las vías por las cuales, estas enfermedades infecciosas llegan al hombre.

En el ambiente rural, el obrero y sus familiares están expuestos a adquirir las siguientes enfermedades, frecuentes en el ganado:

1º) *La tuberculosis*, que es frecuente en el ganado lechero y que puede trasmitirse al obrero que trabaja con animales enfermos y a quienes toman leche cruda, provenientes de estos animales.

2º) *La brucelosis* (aborto contagioso, enfermedad de Bang), se adquiere también al trabajar con animales enfermos o al ingerir leche cruda.

3º) *El quiste hidático*, tan frecuente en el ganado bovino, ovino y porcino. Los perros que se alimentan con achuras crudas, están con gran frecuencia infectados y eliminan en sus excrementos los gérmenes de esta enfermedad, que van a contaminar el agua, los alimentos y las manos del hombre. Es el estrecho contacto con los perros, la causa principal de la difusión del quiste hidático en el ambiente rural de nuestro país.

4º) *El carbunclo*, es una enfermedad frecuente y grave del ganado. Es al sacar el cuero a los animales muertos de carbunclo, que el obrero rural se contamina. Luego al manipular cueros, cerdas, crines, provenientes de animales enfermos, adquieren el carbunclo los obreros de las barracas.

5º) *Algunas encefalitis*, o sea infecciones graves del sistema nervioso, son enfermedades graves del ganado, que llegan al hombre, vehiculadas por los mosquitos.

6º) *El tétanos*, es una enfermedad muy grave del hombre, que aparece a consecuencia de heridas contaminadas con tierra. Es donde hay caballos, sobre todo, que abunda el microbio que produce esta enfermedad, lo que explica que sea más frecuente en el ambiente rural. La vacunación protege contra el tétanos. Para evitarlo es conveniente que todos estén vacunados.

Son éstas algunas de las enfermedades más importantes del ganado, que pueden trasmitirse al hombre.

Esto indica la adopción de medidas que protejan al obrero y a sus familiares, sobre todo cuando hay que trabajar con animales enfermos.

La intervención del médico veterinario, es cada vez más importante, para suprimir las enfermedades del ganado y para indicar las medidas que impidan su difusión al hombre.

La presencia de perros y gatos en la vivienda humana expone a una serie de enfermedades graves.

En primer lugar todos saben que el perro, es el principal *trasmisor de la rabia*. En todos los casos de mordedura por este animal, debe consultarse médico y mantener en observación al perro. Si el perro desaparece, habrá que someter al mordido al tratamiento antirrábico. Si el perro observado durante 10 días, no manifiesta signos de la enfermedad seguramente no está rabioso y no será necesario el tratamiento.

El perro es también, como ya vimos, el trasmisor del quiste hidático al hombre.

El perro infectado elimina diariamente millares de huevos con sus materias fecales, que pueden contaminar las aguas que bebe el hombre. Si el perro tiene acceso a la quinta, puede contaminar las verduras. Al tocar el perro el hombre contamina sus manos y luego al comer ingiere estos huevos, que al desarrollarse en su organismo le van a producir la enfermedad.

El perro y el gato en las zonas rurales del Norte de nuestro país, tienen con frecuencia en su sangre el agente de la enfermedad de Chagas. Al picar a estos animales, se infecta la *vinchuca*, el insecto trasmisor. Luego, la vinchuca, al picar al hombre, le inocula este agente y provoca en él la aparición de la enfermedad de Chagas.

El perro, puede trasmitir al hombre, otras enfermedades: la brucelosis, infecciones del hígado, infecciones intestinales, etc.

Todos deben ser conscientes de estos peligros y comprender que es importante limitar en lo posible el número de estos animales en la vivienda. Se debe evitar el contacto permanente con ellos, se debe evitar que tengan acceso a la cocina y a las habitaciones del hombre y se debe impedir que entren a las quintas de verduras.

Es también muy importante evitar que tengan acceso a los mataderos y que se alimenten con achuras crudas, pues es en esa forma que el perro adquiere el germen de la enfermedad hidática.

La presencia de *gallinas, patos y otras aves de corral*, cerca de la vivienda del hombre, favorece el desarrollo de moscas. Además las aves de corral, pueden sufrir de varias enfermedades trasmisibles al hombre. Los loros, las palomas y otras aves pueden trasmitir al hombre, la psitacosis.

Contra lo que se hace corrientemente, está indicado construir los gallineros, alejados de las habitaciones humanas.

Las ratas y ratones, se desarrollan en abundancia donde hay otros animales, porque allí encuentran abundancia de alimentos. Estos roedores sufren con frecuencia de enfermedades graves trasmisibles al hombre. Las más importantes son: la peste bubónica, el tifus, la rabia, algunas infecciones del hígado, la enfermedad de Chagas, infecciones intestinales, meningitis, etc.

Se ve cuán importante, es mantener una lucha permanente contra estos roedores.

Como ya dijimos, el hombre puede contraer estas enfermedades,

1º) Porque está en contacto estrecho con los animales.

2º) Porque diversos insectos, que se infectan al picar a los animales, inoculan luego la enfermedad al hombre.

3º) Porque el animal puede contaminar el agua y los alimentos del hombre.

4º) Porque trabaja con carnes, cueros y otros productos de animales enfermos.

5º) Porque se alimenta con carnes o huevos provenientes de animales enfermos.

Las medidas más importantes que todos deben conocer y contribuir a aplicar, para evitar adquirir, enfermedades trasmitidas por los animales son las siguientes:

1º) Mantener en lo posible los animales alejados de la vivienda del hombre. Disminuir en lo posible el número de animales en las zonas urbanas.

2º) Tomar precauciones al trabajar con animales enfermos, y exigir la intervención veterinaria.

3º) Disminuir en lo posible el número de perros, gatos, aves y otros animales domésticos, y evitar tener con ellos un contacto estrecho.

4º) Combatir permanentemente, las ratas, los ratones, las moscas, los mosquitos, las vinchucas y otros insectos. Procedimientos modernos facilitan esta tarea.

5º) Mantener los alimentos al abrigo de las moscas.

6º) No utilizar carnes o huevos provenientes de animales enfermos. Todas estas medidas correctamente aplicadas, contribuirán a disminuir sensiblemente, el riesgo de adquirir graves enfermedades.

Nueva Fórmulas de Crédito
★ RURAL E INDUSTRIAL ★

Comentarios sobre las operaciones incorporadas por el Banco de la República a su Catálogo de crédito especializado.

por WALTER M. DELMONTE

★

EN anteriores oportunidades, a través de esta misma publicación, se estudió sintéticamente la evolución y estado actual del crédito rural y crédito industrial en nuestro país.

Ambas colocaciones denotaban un fuerte impulso que, en pocos años, las situaban en monto de real importancia: ciento setenta y cuatro millones de pesos, al 31 de diciembre de 1954.

Ese crecimiento ha aumentado aún su ritmo en el correr de 1955, al punto de situarse, el 30 de junio, en $ 127.000.000.— en crédito rural y $ 100.000.000.— en crédito industrial, con un promedio de aumento mensual, entre ambos, de casi 9 millones.

El mayor volumen de producción, aumento de área cultivada, desarrollo fabril, por una parte; elevación de costos, menor poder adquisitivo de la moneda, por otra, exigiendo todos una utilización más abultada del crédito y, como circunstancia accidental, las dificultades en la colocación de zafras fundamentales como la lana y el trigo, explican ese acelerado crecimiento de las colocaciones.

Pero si bien resulta evidente ese aumento del crédito en virtud de las necesidades de la producción, no es menos cierto el impulso que ha recibido por una buena orientación del mismo, aplicado a través de fórmulas adecuadas que estimulan y fomentan la producción.

En este último aspecto, el Banco de la República, en cumplimiento de su misión orientadora del crédito especializado, ha demostrado poseer la suficiente sensibilidad y capacidad de captación, para encauzar los créditos hacia formas de producción y de trabajo convenientes para la economía nacional.

Su Catálogo de Operaciones de Crédito Rural e Industrial — impreso en 1944 — y que resume en términos generales las condiciones aplicables a los diversos destinos de los créditos solicitados, ha ido evolucionando y completándose con nuevas fórmulas tendientes a contemplar necesidades de crédito que se insinuaban en la actividad agraria o industrial, o con fórmulas muy liberales cuya finalidad es estimular la aplicación de créditos en determinado sentido, aconsejado por el interés nacional y coadyuvante, generalmente, con una orientación de los organismos oficiales, tendiente a obtener determinada producción, aumento de otra o corregir procedimientos productivos.

Dentro de esta política crediticia, es de destacar la importancia que revisten algunas de estas fórmulas en particular.

En el año 1945, en virtud de las dificultades que la guerra produjera en el transporte interno, tanto de pasajeros como de cargas generales, fué creada la Fórmula Nº 8 de Crédito Industrial con destino a la adquisición de camiones, equipos de transporte, etc., en la que se ha venido colocando un promedio de 5 millones de pesos anuales, que han contribuido grandemente a paliar las dificultades referidas.

En "Préstamos para compra de maquinaria agrícola", fórmula que permite la amortización en tres años de plazo y que fuera adoptada para propender a la mecanización de las tareas rurales, el promedio de operaciones, tomando como base el último quinquenio, se eleva a 9 millones de pesos anuales.

El grave problema que plantea al país la pérdida de capacidad productiva de grandes extensiones del territorio nacional y la urgente necesidad de obtener mayores rendimientos por unidad de superficie cultivada, ha sido contemplado por fórmulas que se complementan en su acción: la de "Préstamos para compra de fertilizantes" que por su bajo interés (4 ½ %) permite su empleo en condiciones económicas favorables; y dos fórmulas industriales que tienden a estimular la producción de fertilizantes y enmiendas de tierras en el país: "Préstamos para instalar, ampliar y mejorar fábricas de fertilizantes y atender su funcionamiento" y "Préstamos para instalar, ampliar y mejorar plantas para extracción y molienda en yacimientos calcáreos y para preparación de harina de huesos". Tanto el interés fijado (4 ½ a 5 %) como el plazo (5 años) y demás condiciones liberales, permiten planear adecuadamente estas industrias.

El problema que representan las sequías que periódicamente azotan nuestra campaña y que derivan en graves perjuicios económicos, tanto en el orden particular como colectivo, fué también considerado, creándose la fórmula de "Préstamos para el abastecimiento de agua en establecimientos rurales" cuyo fin es propiciar la perforación de pozos, construcción de represas, canales, abrevaderos, instalación de obras de riego, aguadas artificiales, depósitos y, en general, todo lo relativo a instalación y perfeccionamiento de sistemas hidráulicos, que permitan atenuar los efectos de aquel fenómeno climático.

Finalmente, quiero referirme a una fórmula de reciente creación, que está llamada a tener verdadera repercusión en la economía nacional, y cuyas condiciones es conveniente divulgar para su más amplia utilización: la de "Préstamos para fomentar la cría de ganado bovino".

Tiene por finalidad la formación de planteles bovinos de cría; fomentar el aumento de los rodeos de vientres en producción; evitar la matanza de vacas en estado de preñez, de terneras, vaquillonas y el sacrificio de animales nuevos faltos de preparación y, en general, el apoyo a toda actividad tendiente al aumento y mejoramiento de la producción de carne.

El plazo puede extenderse hasta cuatro años, en cuyo caso el primer año será sin amortización y los restantes con amortizaciones progresivas del 20, 30 y 50 % del préstamo. Conjuntamente con la solicitud deberá presentarse un plan de explotación a realizar, lo más detallado posible, y posteriormente se justificará el empleo de los fondos en la forma propuesta al formularse el pedido.

Obvio resulta destacar la importancia de esta nueva fórmula de crédito tendiente a la recuperación de nuestro "stock" vacuno, estacionario desde hace muchos años y quizá decreciente, como consecuencia de diversos factores am-

pliamente conocidos: aumento del área del trigo, preponderancia de los planteles lanares, mayor rentabilidad del negocio de inverne, etc.

* * *

De esta somera reseña de la forma en que han ido ampliándose y evolucionando los créditos aplicados a las actividades agrarias e industriales, de acuerdo a las necesidades de los productores y al superior interés del país, surge en forma evidente la presencia de una institución oficial en permanente vigilancia y con la sensibilidad suficiente para captar aquellas necesidades y conveniencias.

Consideraciones sobre la cría de CERDOS

por el Ing.
ALVARO AZZARINI

LA cría de cerdos en nuestro país no se realiza en forma eficaz. La existencia de suinos es reducida si se la compara con la de otros países. Como norma general puede decirse que el número de cerdos en el mundo está en relación directa con el aumento de seres humanos, con la subdivisión de la tierra, con el incremento de la agricultura cerealera y forrajera y con el desarrollo de cremerías y queserías.

Vamos a referirnos en este tema a algunos principios generales para el éxito de la cría; a métodos de trabajo y factores a tener en cuenta por los particulares ya que las soluciones de fondo para lograr una industria nacional floreciente, son complejas y a largo plazo y si se pretende realizarlas rápidamente, serán siempre discutibles desde el punto de vista económico.

Quien vaya a iniciarse en la cría de cerdos o tenga ya experiencia sobre el problema, debe mantener la consigna de plantear una explotación lucrativa sobre la base de costos reducidos y producción de animales de calidad. El valor de la tierra, la clase y distribución de instalaciones, el tipo de cerdo que se elija para criar, los cuidados que se tengan para obtener un alto porcentaje de lechones logrados y especialmente el precio y la disponibilidad de alimentos producidos en el establecimiento y en la zona, influirán en el éxito o en el fracaso de la explotación porcina. Debe tenerse en cuenta que el rubro alimentación puede llegar a significar hasta el 80 % del costo de producción.

El tema es muy amplio y por lo tanto vamos a desarrollar sólo algunos puntos que debe tener en cuenta el criador, que redundarán ellos sí, en un beneficio inmediato.

RAZAS Y TIPOS

En el momento actual se hallan difundidas en el país, especialmente las razas Duroc Jersey y Berkshire y también la Poland China. Esto no quiere decir que las razas existentes en otros países, no se adapten a nuestras condiciones.

El cerdo a través del tiempo ha variado mediante la selección en forma notable de acuerdo a la demanda de los mercados y en la actualidad puede decirse que lo que se busca es un animal que dé una mayor proporción de carne. Las tres razas nombradas son preferentemente animales que en su completo desarrollo dan un porcentaje elevado de grasa incluso la Duroc Jersey, contrariamente a lo que de común se cree.

Sin embargo dentro de una misma raza hay grandes variaciones y debido a la breve gestación y al rápido desarrollo de estos animales es posible seleccionar tipos adecuados a la demanda.

Puede utilizarse cualquiera de estas razas en forma pura, pero en la generalidad de los casos es recomendable el cruzamiento industrial dadas las razas con que contamos. Es decir, la utilización de padrillos de una raza definida y hembras de otra raza también definida. La primera generación será *de tipo uniforme* y presentará las ventajas y bondades de ambas razas formadoras. Los animales de esta primera generación serán los que se destinarán a la venta para consumo, pudiéndose incluso elegir dentro de este primer grupo hembras para cruzar con machos de una raza pura, cuidando uniformidad de tipo.

Por lo tanto podrán mantenerse en el rodeo de cría una parte de hembras de raza definida y otra parte de hembras del primer cruzamiento. No es aconsejable dejar para madres, cerdas hijas de machos puros con hembras cruzas porque los productos no presentarán la uniformidad del primer cruzamiento.

ELECCION DE MADRES

El número de madres que mantenga un establecimiento debe estar en relación con la disponibilidad de alimentos, comodidades y tiempo que se les pueda destinar. Es preferible cuidar bien unos pocos animales.

Las futuras madres deben elegirse dentro de lechigadas numerosas que se hayan desarrollado rápidamente.

Hay muchos datos que pueden tomarse para elegir lechonas: el peso de la camada al nacer y al destete permiten formarse una idea sobre la calidad futura. Un peso de un kilo con 200 gramos al nacer y 18 kilos al destete (2 meses) pueden lograrse con animales de calidad bien alimentados.

Naturalmente que estos pesos varían con el número de lechones nacidos, con la edad de la cerda madre, etc.

Una lechona con doce a catorce mamas bien distribuidas tendrá más posibilidades como criadora que otra con un número menor. La distribución espaciada de las mamas es importante y conviene tener en cuenta que cuando las últimas de atrás están muy separadas del resto, dan menos leche. Hay que observar con cuidado los pezones pues suelen presentarse algunos en *posición invertida. De éstos, el lechón* no puede mamar con los inconvenientes que es de suponer, pues una cerda no puede criar un número de lechones mayor que el número de tetas que posea. Además, el defecto nombrado es hereditario.

Defectos tales como hernias umbilicales y arrugas en el cuero sobre todo del jamón y los costados, deben evitarse también porque reducen el rendimiento de las reses.

Para no extendernos demasiado en este punto recordaremos que habrá que tener en cuenta al apartar futuras madres, todos los principios generales que se aplican a otras especies de carne y que son: Buen desarrollo, conformación, buena constitución, profundidad, aspecto vigoroso y buenos aplomos, buscando especialmente cabeza y paletas livianas, lomo largo, buen arqueo de costillas y bien desarrollado el tren posterior evitando en lo posible, animales patones.

TRATAMIENTO DE LAS LECHONAS

Epocas de monta

Cuando se hayan apartado las lechonas para criar deben alimentarse abundantemente para obtener un buen desarrollo.

En el establecimiento se producen generalmente granos y forrajes verdes. Estos alimentos no son suficientes para un crecimiento adecuado. Habrá que adquirir harina de carne de buena calidad en los frigoríficos y exigir que por lo menos tenga un 55 % de proteína. Un 12 % de harina de carne en la ración de granos determinará un mayor desarrollo y una economía en el

total de cereales a utilizar. También puede hacerse uso de las tortas de girasol, lino y maní, pero en todo momento debe suministrarse alimentos verdes, tiernos. Ellos son las válvulas de escape que equilibran la ración; y deben ser tiernos y de buena calidad porque el cerdo es un animal de aparato digestivo corto que digiere mal los alimentos con mucha fibra. El suministro de sal común es necesario y debe agregarse a razón de medio kilo por cada cien kilos de alimento.

Las lechonas bien alimentadas pueden hacer aumentos de peso sorprendentes si son de buena clase. Partiendo de treinta kilos de peso, por ejemplo, se pueden lograr aumentos de un kilo por animal y por día hasta los setenta kilos de peso vivo, aproximadamente. Después, los aumentos por regla general disminuyen y el requerimiento de alimentos aumenta. Las hembras pueden llegar a los 120 kilos alrededor de los ocho meses y medio de edad pero convendrá que se hayan alzado 3 ó 4 veces antes de hacerlas cubrir y preferentemente si no han logrado un desarrollo aceptable habrá que esperar hasta los diez meses.

Si una cachorra queda servida antes de haber crecido lo suficiente, detiene su crecimiento especialmente durante la lactancia. Los cuidados que se le prodiguen después del destete y un descanso prudencial antes de una nueva gestación, le permitirán completar el tamaño natural sin ningún inconveniente. De otra manera, quedará de talla reducida permanentemente. Las hembras primerizas deben alimentarse en forma abundante antes del parto y durante la lactancia. En cambio con cerdas que han tenido cría otras veces se pueden hacer economías de alimento sobre todo durante los dos primeros meses de preñez. Después y mientras la cerda está criando no se debe reducir la ración excepto cuando tenga pocos lechones.

Una cerda adulta de 150 a 180 kilos puede consumir unos diez kilos de pasto verde por día y en ciertos casos hasta 15 kilos si se le da como único alimento. Excepto en el caso de suministrarle alfalfa o tréboles, es aconsejable que durante ese primer período reciba una ración moderada de alimento concentrado. Las cerdas que no están en pastoreo y que no reciben suficiente alimento verde, pueden consumir medio kilo de alfalfa seca por día, preferentemente picada y mezclada con la ración. Hasta 15 ó 20 % del total de la ración.

PARTO Y CUIDADOS HASTA EL DESTETE

La cerda debe disponer de una paridera bien abrigada sobre todo en pariciones tempranas (junio, julio y agosto). La cama de que disponga no debe ser demasiado abundante porque esto dificulta los movimientos de los lechones y aumenta las pérdidas por aplastamientos provocados por la madre.

Los pisos ya sean de hormigón, madera o tierra deben tener una inclinación de ocho centímetros por metro. Colocando un protector en la parte más baja y construyendo un abrigo para los lechones en un rincón del mismo lado, se logra mantener cierta distancia entre las crías y la madre, pues ésta tiene tendencia a echarse cuesta arriba. Este sistema que se utiliza en otros países, se está aplicando en el nuestro con buenos resultados y se ha calculado que se puede salvar un lechón más de cada camada. Las medidas de la paridera pueden ser de dos metros por dos con cincuenta centímetros.

Unos tres días antes del parto conviene lavar y cepillar bien la cerda y llevarla a la paridera que habrá sido lavada con agua hirviendo y soda. Esto supone trabajar con animales mansos. Estos lo son, contrariamente

a lo que se supone y el amansado de las cerdas cuando se trata de unas pocas, es necesario para poder entrar en la paridera en cualquier momento. Existen animales muy nerviosos pero son los menos.

Las ventajas que se obtienen lavando la cerda y la paridera antes del parto son las de reducir al máximo el número de huevos de los gusanos del intestino que provocan grandes pérdidas entre la lechonada. El embrión del gusano ataca diversos órganos antes de completar su desarrollo en el intestino. Cuando llega a él, aunque se puede eliminar con vermífugos, el daño ya está hecho y el resultado es pérdidas por muerte o desarrollo pobre en el mejor de los casos. Por lo tanto es imprescindible mantener una estricta higiene en este aspecto y no permitir que los lechones se críen juntos con el rodeo general.

Cuanto antes puedan llevarse con la madre a un pastoreo de excelente calidad donde no haya habido adultos, mejores serán los resultados.

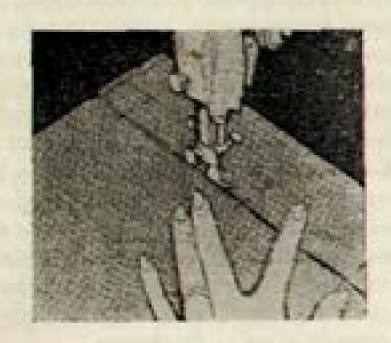
Antes de concluir conviene insistir en la gran ventaja que representa un buen pastoreo para el crecimiento de los cerdos, desde el punto de vista alimenticio y sanitario.

Hasta el presente, salvo raras excepciones se ha destinado para los cerdos la peor parte del campo y cuando se han tenido encerrados se ha pretendido criar lechones en los mismos locales de los adultos. Los resultados son desastrosos. Los cerdos que reciben una buena alimentación suplementaria no destrozan el campo cuando el pasto de que disponen es de buena calidad y si no tienen deficiencias de minerales. A lo sumo hacen alguna olla para proporcionarse un lugar fresco.

Un buen pastoreo puede soportar hasta mil kilos de cerdo por hectárea o más, durante un tiempo prolongado. Hay que convencerse de que el cerdo necesita pastoreo y para criarse, pastoreos donde no haya habido adultos. Esto representa un cambio en la forma de cría, en las instalaciones, en alambrados, etc., pero hay que encararlo en esa forma, de acuerdo a las posibilidades de cada establecimiento.

Del número de lechones logrados al destete depende el éxito de la cría. La meta a alcanzar debe ser: ocho a nueve lechones logrados por cerda y dos pariciones al año.

Con rodeos de calidad, alimentados en forma económica y un plan sanitario conscientemente aplicado se puede lograr. Estos factores tienen todos la misma importancia y no puede descuidarse ninguno de ellos.



Izq: Si para ahorrar tiempo usa usted alfileres en vez de hilo al hilvanar, colóquelos a través y no paralelos al corte. En esta forma se puede coser sobre ellos y quitarlos luego. Si la aguja llegara a golpear contra uno de los alfileres, se desplazará sin romperse o doblarse.

Necesidad de emplear ★ *suero fermento en* Quesería

Su Preparación - Su Utilización

Por el Ing. Agr. H. P. TOMEO IBARRA

LA industria del queso es esencialmente una industria biológica, cuyas manifestaciones se hacen presente en el llamado período de maduración, aunque ya se inicia, en parte, desde el momento que se produce la coagulación de la leche.

Al quesero le interesa un buen rendimiento de su industria y en consecuencia debe encaminar todas las operaciones para colocar a los microorganismos que actuarán en la maduración, en las mejores condiciones de vida, forma en la cual su rendimiento será el máximo.

Desgraciadamente la leche es un producto que puede estar cargado de microorganismos de las más diversas especies, y esta leche que será la materia prima para la elaboración del queso varía de un día a otro la calidad y la cantidad de su flora microbiana. Claro está que, tanto en un caso como en el otro, el quesero puede contralorear y restringir esta flora, para lo cual, en primer lugar, debe elaborar sus quesos solamente con leche obtenida dentro del máximo de higiene; en segundo lugar, efectuar las elaboraciones a corto tiempo de haber sido ordeñada la leche, evitando así la proliferación de los microorganismos y por último asegurarse de la sanidad de su ganado productor.

De todo lo cual se deduce que aunque trabajemos con el máximo de precauciones técnicas durante la elaboración de la cuajada, podemos encontrarnos luego frente a una masa de cuajada cargada de microorganismos, que no son, precisamente, los deseados para una buena maduración.

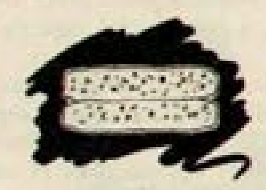
Esto ocurre con frecuencia, sobre todo en el verano, estación en la cual, las altas temperaturas acrecientan en pocas horas la flora microbiana, convirtiendo la leche en una materia prima inadecuada para la obtención de un buen producto.

El industrial quesero, puede así, ser sorprendido, una vez elaborado su queso, con fermentaciones anormales que rajan, hinchan y deforman sus quesos, tales como las presentadas en las ilustraciones adjuntas, haciendo que estos quesos no sean aptos para la comercialización.

Puede en otros casos realizarse una maduración, aparentemente correcta, en la que el queso en su aspecto exterior no ha sufrido anormalidad alguna, pero cuya fermentación interior no ha correspondido al tipo de queso elaborado, observándose una vez partido el mismo, una textura, sabor, etc. que no corresponde al típico del queso en cuestión. Y lo conveniente en toda industria bien organizada es no perder producción y sobre todo mantener un "standard" que acredite el trabajo del establecimiento, dando a la venta productos similares para que la clientela se aumente y no se disgregue.

En las industrias en que la materia

prima es más uniforme en su constitución, los resultados finales del producto elaborado pueden ser similares, con el solo cuidado de "standardizar" el trabajo de producción. Pero en la leche no se presenta este caso. Sabemos y aconsejamos su elaboración lo más rápidamente posible, una vez obtenida, por cuanto su flora microbiana no puede ser despistada en el corto tiempo que va del ordeñe a la elaboración. En consecuencia se debe tratar en lo posible de evitar el desarrollo de las fermentaciones anormales, empleando para ello cultivos puros o suero-fermentos, que si bien no matan los microorganismos presentes en la leche, en cambio, por su actividad, los relegan a un plano inferior de trabajo, evitando así las anormalidades en el producto. Al mismo tiempo, en el caso de los fermentos seleccionados, podremos tener una seguridad mayor de una maduración típica del queso elaborado.



Alteraciones provocadas por levaduras.

Desde luego, lo recalcamos, el solo empleo de fermentos seleccionados o de suero fermento, no es lo bastante para la obtención de un buen producto; debe siempre observarse las otras condiciones apuntadas, o sea: ordeñe higiénico, selección de las leches, dentro de lo posible, *empleando pruebas rápidas*, como sería la del alizarol; elaboración a corto plazo de obtenida la materia prima, evitando así proliferación microbiana y un trabajo adecuado al queso a elaborar.

Durante la maduración de los quesos, se producen una serie de transformaciones y la cuajada proveniente del tacho, de insípida y lechosa, se convierte en una pasta untuosa, suave y con sabrosidad y aroma característica en cada queso. En esta etapa es que intervienen activamente los fermentos presentes en la leche o agregados a ella en forma de suero fermento o de fermento seleccionado. No sólo se producen fenómenos biológicos, sino que, junto a éstos hay fenómenos físicos y químicos, desde luego provocados o aprovechados por los fermentos para su mayor y mejor desarrollo, obteniéndose a la postre un mejor resultado final.

El empleo de fermentos seleccionados o fermentos puros, requiere una atención mayor del técnico quesero, así como disponer de material apropiado para su manipulación y conservación.

En cambio, el empleo de suero-fermento, que también da buenos resultados, es más sencillo y con poco material y mucho de precauciones puede llevarse adelante en todas las queserías, aun las de menor cuantía, con lo cual se conseguiría un mejor producto, a la vez que un rendimiento económico mayor, dado que se eliminarían las pérdidas de quesos por fermentaciones anormales.

PREPARACION DE UN SUERO-FERMENTO

Para su preparación, el quesero debe tomar algunas precauciones que iremos anotando en el curso de la descripción siguiente.

Puede iniciarse el trabajo empleando uno o dos litros de leche, la cual debe ser pura, fresca y haber sido ordeñada con el máximo de higiene. Para el caso es lo mismo emplear leche entera o leche descremada.

La leche en cuestión se coloca en un recipiente perfectamente limpio y aún mejor esterilizado al vapor o hervido durante media hora. Se calienta si es

posible al baño de María, hasta llevarla a una temperatura de 35 grados.

Obtenida dicha temperatura, se agrega la cantidad de cuajo necesaria para producir su coagulación en 30 minutos.

Para calcular la cantidad de cuajo a agregar nos valemos de la siguiente fórmula:

$$\frac{40.000 \times 35 \times L}{t \times t' \times T} = cc.$$

En esta fórmula tenemos que:

40.000 y 35, son números constantes.

L, representa los litros de leche a coagular.

t, representa la temperatura a que deseamos coagular la leche.

t', representa el tiempo empleado en la coagulación.

T, *representa el título del cuajo que* utilizamos.

cc., representan los centímetros cúbicos que debemos agregar.

Ponemos por ejemplo:

Supongamos que vamos a trabajar con cinco litros de leche para iniciar la preparación del suero fermento. Sabemos que la temperatura de coagulación es de 35 grados y el tiempo de coagulación de 30 minutos. Suponiendo que el *cuajo que empleamos tiene 6.000 de título*, aplicamos la fórmula en la siguiente forma:

$$\frac{40.000 \times 35 \times 5}{35 \times 30 \times 6.000} = 1,1 \text{ cc.}$$

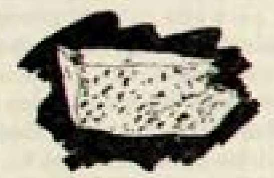
Es decir que para coagular 5 litros de leche, a 35 grados y en 30 minutos de tiempo necesitamos agregar a la leche 1,1 cc. de cuajo.

Ahora se miden los cc. calculados y se le agregan 10 ó 15 cc. de agua limpia, con el fin de aumentar su volumen, facilitando así su mejor distribución.

Se agita lentamente la leche, y al mismo tiempo se le va agregando el cuajo que se ha diluido en agua, en forma de un chorro muy fino, para que se haga una mezcla lo más perfecta posible. Una vez terminado el agregado de cuajo, se deja la leche en reposo *hasta que haya coagulado; cuidando de* mantener constante la temperatura inicial de 35 grados.

Conviene tomar el tiempo, pues estando bien hechos los cálculos, la coagulación estará a punto entre los 30-32 minutos a partir del agregado del cuajo.

Si el tiempo se dilatara por encima de los 35 *minutos y teniendo la seguridad* de estar bien realizado el cálculo y de que el título del cuajo es el correcto, así como no haber bajado la temperatura de los 35 grados propuestos, es factible que estemos frente a una anormalidad de la leche, razón por la cual no *conviene seguir trabajando sobre*



Queso gaseoso. - Textura y sabor inferior.

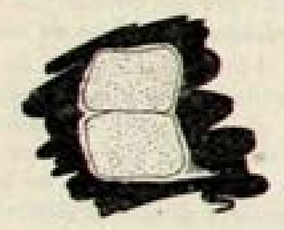
esta leche y es aconsejable iniciar la *operación sobre otra tanda de leche.*

El punto de coagulación debe ser firme, pudiendo determinar su firmeza por medio de la siguiente prueba: se toma un trocito de paja de escoba y se clava suavemente en la cuajada. Si la firmeza es buena, la pajita debe mantenerse *vertical o apenas inclinarse.* Si por el contrario, la pajita cae rápidamente o forma un ángulo muy agudo, debemos esperar aún, pues a la cuajada le falta punto. Puede observarse la ilustración adjunta.

Una vez pronta la cuajada, se corta con la lira, formando pequeños cubitos y se revuelve lentamente para que desuere.

Al mismo tiempo se va elevando la temperatura, con el fin de facilitar este desuere y de favorecer la multiplicación de los microorganismos lácticos, enriqueciendo de esta manera el suero desprendido. Esta elevación de temperatura debe llevarse a cabo lentamente, de modo *que sólo eleve 1 grado cada cinco* minutos.

Se continúa hasta llegar a una temperatura de 50 grados. En este momento



Quesos esponjosos.

se quita el calor y se deja de revolver, de esta manera la cuajada se precipitará al fondo del recipiente.

Pasado unos minutos de reposo, se extrae el suero, el cual debe recibirse en un recipiente esterilizado al vapor. Si no se dispone de vapor, se puede hacer una esterilización, haciendo hervir agua en dicho recipiente, por espacio de unos 30 minutos.

El recipiente con el suero debe conservarse tapado, al abrigo del aire y a una temperatura de 35 grados, hasta el día siguiente. Durante este tiempo los fermentos lácticos continúan su proliferación, teniendo al cabo de las 24 horas un suero más rico en fermentos.

Al día siguiente tomamos otros cinco litros de leche, a la cual le agregamos el 10 % del suero que hemos guardado — o sea que para cinco litros agregamos 500 cc. de suero. Una vez bien mezclado, lo calentamos hasta la temperatura de 35 grados. Llegada a esta temperatura le agregamos cuajo, calculando en la misma forma que el primer día.

Se repite en un todo la operación del día anterior, obteniendo así un nuevo suero, más rico en fermentos lácticos que el anterior.

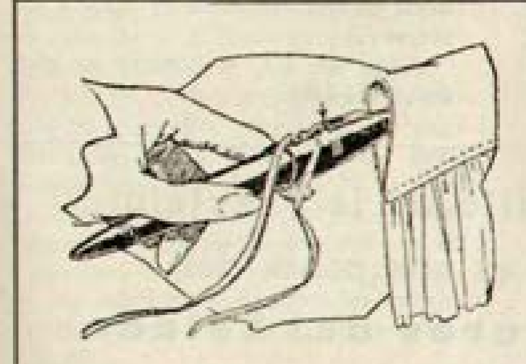
Se continúa así varios días, hasta obtener un suero que dosifique 100 grados Dornic, momento en el cual puede ser utilizado en el tacho de queso.

EMPLEO DEL SUERO FERMENTO

Una vez obtenido en la forma ya indicada, puede ser empleado en la elaboración del queso, agregándolo en proporciones que varían entre 10 y 20 %.

El agregado del suero fermento a la leche debe ser anterior al agregado de cuajo, prosiguiendo luego la elaboración en la forma de costumbre.

El suero debe ser límpido y debe tener un olor ácido, suave y agradable.



PARA PASAR UNA CINTA

Una tira o cinta puede ser pasada a través del dobladillo de la lona usando una lapicera fuente como "pasa cinta"; la cinta está sujeta por el clip.

★ El Leñador y el Pino ★

por *ERNESTO VILLEGAS SUAREZ*

HABIA claridad de sol en la mañana aquella en que el leñador, irguiendo el hacha de hoja resplandeciente, *que puso sobre su hombro*, dió en el camino con un árbol que pronto despertó en él, insospechables inquietudes, acaso extraños instintos. Pero ese día de luz siguió su paso en procura de otros árboles lejanos, para abatirlos y extraer de sus troncos la madera necesaria para fines imperativos.

Al día siguiente, al renovar sus tareas, detuvo su marcha frente al árbol magnífico de verdinegros ramajes cargados de nidos y de cantos, y en ímpetu audaz, levantó el hacha, en la que se reflejaba el sol, e inprimiéndole un giro rápido, dejó caer de flanco la hoja acerada que penetró en la corteza parda y se enterró en la carne tierna del árbol enhiesto, *el pino de la parábola*.

El árbol, en un estremecimiento doloroso, desprendió por la herida sus primeras gotas plateadas de resina, como lágrimas, que a la luz del sol adquirían tornasolados reflejos.

Entonces el leñador, obsecado y fuerte, poniendo desmedida pasión en su faena, siguió abriendo la herida en forma de cuña, al impulso de su hacha, que iba buscando afanosa y tenaz, la médula, el corazón mismo del árbol infortunado que aún permanecía de pie, en el arrebato de su dolor de muerte.

Pero el pino, a cada golpe de hacha, que recibía con lágrimas, desprendía por lo alto, en eclosión fabulosa, un mundo de semillas aladas y convocaba afanoso a otros elementos de la naturaleza para la defensa y supervivencia de su especie.

Y los pájaros que anidaban en las frondas vecinas acudieron presurosos y *llevaron las semillas a todas partes*; los vientos las dispersaron por las tierras y el agua acompañó la milagrosa siembra.

El árbol, al fin, cayó con estruendo y rodaron las piñas y ramajes, las acículas y las semillas.

Pasaron muchos años y un día en que aquel hombre encorvado por las fatigas y trajines de la vida, volvió al lugar de aquella su hazaña, vió con ojos asombrados, que en vez del árbol infortunado, se levantaban allí cientos, miles de árboles, que dieron paso al caminante ofreciéndole abrigo y sombra generosa...

Desde ese día, el hombre se hizo amigo del árbol.

Algunas de las Principales Disposiciones Legales relativas a la Campaña

A) Estatuto del trabajador rural.
B) Instituto Nacional de Colonización.
C) Jubilaciones de trabajadores rurales.
D) Arrendamientos y aparcería.

ESTATUTO DEL TRABAJADOR RURAL

LEY DE 16 DE OCTUBRE DE 1946

PODER LEGISLATIVO

El Senado y Cámara de Representantes de la República Oriental del Uruguay reunidos en Asamblea General;

DECRETAN:

Salario

Artículo 1º — Todo trabajador rural tiene derecho a una retribución mínima de su trabajo que le asegure la satisfacción normal de sus necesidades físicas, intelectuales y morales.

Art. 2º — Los trabajadores rurales mayores de 18 años y menores de 60, empleados en faenas de agricultura o ganadería, percibirán, como mínimo, una paga de $ 30.00 (treinta pesos) mensuales, o $ 1.20 (un peso veinte) diario.

Art. 3º — Los trabajadores rurales de 16 a 18 años, percibirán una paga no inferior a $ 0.75 (setenta y cinco centésimos) por día, o $ 18.00 (dieciocho pesos) mensuales. El patrono tiene la obligación de consignar en las planillas, la condición en que trabajan y los salarios que perciben los trabajadores menores de 16 años y mayores de 60.

El Consejo del Niño o los Comités Departamentales respectivos en su caso, establecerán las condiciones y paga de los trabajadores rurales menores de 16 años de edad.

Art. 4º — No obstante lo dispuesto en los artículos anteriores, la parte del salario mínimo, pagadera en dinero, podrá ser inferior a las tasas fijadas para los trabajadores mayores de 16 años, en los casos de insuficiencia física o mental que disminuyan el rendimiento del trabajador en más de un 20 %. La prueba de la incapacidad corresponderá al patrono.

En tales situaciones, salvo acuerdo de las partes, la cantidad mínima de la paga será fijada por el Juez de Paz que corresponda, previo informe de un médico afectado a un Servicio Oficial y con la aplicación en lo pertinente de las reglas que para accidentes del trabajo use el Banco de Seguros del Estado.

Art. 5º — La paga a que se refieren los artículos precedentes se efectuará en dinero, sin perjuicio del suministro por el patrono, de vivienda, alimentación y demás prestaciones legales al trabajador y a su familia cuando ésta se domicilie en el establecimiento.

Art. 6º — El Poder Ejecutivo podrá establecer, por razones fundadas, y siempre que se trate de establecimientos que hubiesen sido sancionados por infracción a las disposiciones sobre salario mínimo rural, que el pago se realice mediante consignación en el Juzgado de Paz respectivo.

Art. 7º — Además de la paga en dinero a que se refieren los artículos anteriores, el patrono suministrará al personal que trabaje en su establecimiento, *como también a su familia* (esposa, hijos y padres), cuando vivan en el establecimiento, vivienda higiénica y alimentación suficiente.

Si el patrono optase por la solución de que el trabajador rural sin familia en el establecimiento se alimente por su cuenta, deberá entregarle además del sueldo mínimo fijado, la suma de $ 0.80 (ochenta centésimos) diarios o $ 20.00 (veinte pesos) mensuales.

Art. 8º — El Poder Ejecutivo, con los asesoramientos que juzgue convenientes, determinará las condiciones mínimas de la vivienda rural.

El modelo de vivienda no será obligatorio siempre que la que exista en el establecimiento contemple las condiciones mínimas exigibles.

Los locales de vivienda no podrán ser utilizados ni total ni parcialmente para depósitos de ninguna especie.

Art. 9º — El costo de las construcciones para vivienda será de cargo del dueño del predio, salvo convención en contrario con el arrendatario o el medianero.

Radicación de familias

Artículo 10. — Todo establecimiento rural deberá tener por lo menos, siendo posible, tantos empleados padres de familia o con familia a su cargo, domiciliados en el campo, como lo indica la escala siguiente:

—Establecimientos que explotan en conjunto inmuebles cuyo valor de aforo excede de $ 15.000 (quince mil pesos), hasta $ 50.000 (cincuenta mil pesos), un empleado.

—De $ 50.000 (cincuenta mil pesos) a $ 100.000 (cien mil pesos), dos empleados.

—De $ 100.000 (cien mil pesos) en adelante, un empleado más por cada $ 60.000 (sesenta mil pesos) o fracción de valor de aforo.

A los efectos de este artículo, se sumarán los valores de aforo de los inmuebles linderos de un mismo patrono o de aquellos que se hallen a menos de 10 kilómetros por vía de acceso, considerándose los que estén situados a mayor distancia, como establecimientos independientes.

En todo establecimiento rural mayor de 2.500 hectáreas, que no integre el establecimiento principal, deberán establecerse tantos empleados con familia como correspondan a la escala precedente.

Art. 11. — Se considera empleado, a los efectos de las obligaciones emergentes del artículo anterior, todo integrante del personal estable, sea mayordomo, capataz, empleado de escritorio, puestero, peón, personal de servicio doméstico, así como los medianeros o aparceros.

Art. 12. — Serán computados a todos los efectos de los artículos 10 y 11, siempre que trabajen en el establecimiento y tengan en él su domicilio habitual:

a) El propietario o arrendatario con familia a su cargo.
b) Sus descendientes a su vez con familia a su cargo.
c) Sus descendientes de estado soltero, mayores de 18 años.

En este caso dos hijos se considerarán unidad familiar.

Art. 13. — El Instituto Nacional del Trabajo y Servicios Anexados abrirá un registro de familias de buenos antecedentes que deseen trabajar en estable-

cimientos agropecuarios, el cual estará a disposición de los patronos.

Art. 14. — Mientras el Poder Ejecutivo no determine el régimen alimenticio, los patronos suministrarán al trabajador rural, alimentación y combustible adecuados y suficientes para él y su familia radicada en el establecimiento, de acuerdo con el artículo 7º.

Art. 15. — En los establecimientos granjeros situados a una distancia no mayor de cinco kilómetros de ciudades o pueblos, los patronos que tengan trabajadores con familias podrán optar por lo que dispone el artículo 14 o pagar un sueldo de $ 60 (sesenta pesos) mensuales más la vivienda y suministro de frutas y verduras producidas en la granja, así como el combustible necesario.

Art. 16. — El patrono está obligado a proporcionar al personal de su establecimiento y a su familia, los medios para que puedan obtener la asistencia médica necesaria, debiendo cooperar asimismo con los Poderes Públicos en el cumplimiento de los deberes impuestos por las autoridades sanitarias y en el fomento de la instrucción con carácter general, y, particularmente, en relación a los menores de edad escolar, facilitando su concurrencia a las escuelas.

Los establecimientos dispondrán de un botiquín al servicio del personal, ajustado a las exigencias indicadas por el Ministerio de Salud Pública.

Art. 17. — Los trabajadores rurales dispondrán de su entera libertad el día domingo de cada semana. No obstante, cuando lo requieran las necesidades del servicio, podrán trabajar los domingos, pero los días de descanso no cumplidos les serán acumulados en el mes.

Art. 18. — Los obreros que tuvieran una antigüedad superior a un año continuado de servicios, gozarán de un período anual ininterrumpido de 8 días de vacaciones pagas. El patrono fijará con antelación de dos meses la fecha en que concederá dichas vacaciones. No se computarán a ese período, los días de descanso a que se refiere el artículo anterior.

Desalojos y despidos

Artículo 19. — Modifícase el artículo 2º de la ley Nº 8.153 de 16 de diciembre de 1927, que quedará redactado en los siguientes términos:

"Artículo 2º — Esta acción procede contra:

a) El arrendatario o sub-arrendatario.
b) Los encargados, guardadores y en general ocupantes de inmuebles a título precario, así como los ex condueños del inmueble dividido o adjudicado. No están comprendidas en esta ley las personas a que se refieren los artículos 1837 y 1838 del Código Civil así como los trabajadores rurales asalariados, siempre que no vivan con su familia en el establecimiento".

Art. 20. — En los juicios de desalojo del trabajador rural, éste no podrá excepcionarse, si no presenta principio de prueba por escrito.

Art. 21. — El patrono está obligado con respecto al trabajador rural despedido:

a) A facilitarle, en caso de que lo necesite por carecer de los recursos imprescindibles para ello, su traslado y el de su familia, así como de sus muebles y demás efectos, hasta el lugar en que haya medios regulares de transporte.
b) A permitir la permanencia en el establecimiento por el término que se considere necesario en caso de enfermedad grave del mismo o de algún miembro de su familia que viva con él, cuando ello sea imprescindible por representar el traslado para su asistencia médica adecuada, un riesgo para su salud. En caso de duda se estará al dictamen de un facultativo.

Art. 22. — Los obreros con una an-

tigüedad superior a un año no podrán ser despedidos sin justa causa.

Son causas de despido que excusan toda indemnización, las siguientes:

1) Mala conducta;
2) Ineptitud u omisión en el desempeño de las obligaciones inherentes al trabajo.

La prueba de estos extremos queda a cargo del patrono.

No se considerarán amparados por las disposiciones de este artículo, los obreros a destajo.

Art. 23. — El despido del obrero con buena conducta sin justa causa, dará lugar a una indemnización consistente en medio mes de sueldo por cada año de servicio o fracción mayor de seis meses, hasta los 3 años de su permanencia en el puesto y de un mes de sueldo por cada año, cuando el tiempo exceda de tres años.

Art. 24. — Salvo convención escrita en contrario, las mejoras o sembrados existentes en el predio, así como los animales e implementos de trabajo que se le hubieren facilitado, deberán ser dejados o entregados por el trabajador rural despedido.

El patrono no podrá efectuar deducción en el salario por concepto de pastoreo o cuidado de los animales de propiedad del trabajador rural.

Comisión Honoraria

Artículo 25. — Se constituirá en cada Departamento una Comisión Honoraria de protección al trabajador rural, integrada por siete miembros, a saber: un delegado del Poder Ejecutivo que la presidirá; tres de la Junta Departamental elegidos por representación proporcional; el Inspector Departamental de Instrucción Primaria, el Ing. Agrónomo y el Médico Veterinario departamentales.

Esta Comisión tendrá por cometido fundamental el de asesorar a los Poderes Públicos y cooperar con ellos en la elevación del nivel de vida material y cultural del campesino, presentando todas las sugestiones que considere útiles, y difundiendo ampliamente los postulados e iniciativas de mejoramiento social.

Infracciones

Artículo 26. — A los patronos que incurran en infracción a las disposiciones de esta ley, se les aplicarán multas de $ 100.00 (cien pesos) a $ 500.00 (quinientos pesos), conforme a la reglamentación que dictará el Poder Ejecutivo.

Para la imposición de las sanciones establecidas en esta ley, se seguirá el siguiente procedimiento: comprobada la infracción por el funcionario, se levantará acta en que haga constar la misma, la que será leída al dueño o al encargado del establecimiento en que se haya realizado la infracción, quien podrá dejar constancia de todo lo que tenga que alegar en su descargo.

El denunciado podrá también hacer por escrito sus alegatos ante la Comisión Departamental dentro del término de diez días.

El acta firmada por ambos se elevará a la Comisión Departamental, que la constituirá, el Inspector Departamental de Escuelas, el Fiscal Letrado y el Juez de Paz de la 1ª Sección.

Esta impondrá la sanción pertinente en los casos que corresponda, y con la constancia de ello en el expediente, intimará el pago de la multa al infractor, quien deberá efectuarlo dentro del décimo día de la intimación.

Si el interesado interpusiere algún recurso y la resolución no se hubiere adoptado por unanimidad, el recurso tendrá efecto suspensivo.

El Poder Ejecutivo deberá dictar resolución dentro de 30 días. Si no lo hiciera, la resolución quedará confirmada.

Si el Poder Ejecutivo confirmara de

modo expreso o ficto la resolución, el pago deberá efectuarse dentro del décimo día de la correspondiente notificación.

Si no se efectuara así, podrá perseguirse su cobro ante el Juzgado de Paz respectivo, por el procedimiento establecido en el inciso 2º del artículo 211 del Código de Procedimiento Civil. La venta de los bienes embargados con tal fin, se hará al mejor postor, sin previa tasación.

Las resoluciones de las Comisiones Departamentales serán apelables en relación, ante el Poder Ejecutivo, debiéndose interponer el recurso dentro del décimo día ante aquella Comisión.

Las multas podrán duplicarse en caso de reincidencia.

Al establecer el monto de la sanción, la autoridad juzgará con prudente arbitrio, las circunstancias especiales que rodearon la infracción, a efecto de establecer su mayor o menor culpa o mala fe.

El 50 % del importe de las multas corresponderá a los comedores escolares de la zona. El resto quedará a disposición de la Comisión Honoraria, a los efectos del cumplimiento de los cometidos que se le asignan en el artículo 25 y con cargo a rendir cuenta.

Art. 27. — Mientras no se organice el Tribunal de lo Contencioso Administrativo, la acción por ilegalidad prevista por los artículos 270 y siguientes de la Constitución se entablará ante los Jueces de Primera Instancia en campaña y ante los Jueces Letrados de Hacienda y de lo Contencioso Administrativo en la Capital.

La acción se dirigirá a obtener la revocación de la resolución impugnada o la reparación civil pertinente, o a ambos fines, a opción del interesado. Se interpondrá dentro del término perentorio de veinte días de notificada aquella resolución y se seguirá, en su tramitación, el procedimiento de los juicios ordinarios de menor cuantía.

El Juez de la causa podrá resolver, en cualquier momento la suspensión de la resolución reclamada, cuando su cumplimiento pudiera producir perjuicios irreparables.

Contra la sentencia de primera instancia habrá recurso de apelación libre para ante el Tribunal de Apelaciones, cuyo fallo hará cosa juzgada.

Control y difusión

Artículo 28. — El Poder Ejecutivo determinará los funcionarios encargados del control de esta ley.

La resistencia de los patronos a facilitar los medios necesarios para el cumplimiento de sus cometidos será castigada con las mismas sanciones establecidas por el artículo 33 de la ley Nº 10.449 de noviembre 12 de 1943.

Art. 29. — Todas las reparticiones de la Administración Pública Nacional y Departamental, hospitales, comisarías, juzgados, escuelas, etc., como asimismo los patronos dentro de sus establecimientos, deberán contribuir a la más amplia difusión de la presente ley, en especial en lo referente a las disposiciones que consagran los derechos del trabajador rural. El Poder Ejecutivo procurará que esa propaganda se extienda a los comercios en general.

Art. 30. — El trabajador rural, en todos los juicios que se tramiten relacionados con el cumplimiento de esta ley, gozará del beneficio de auxiliatoria de pobreza.

Art. 31. — Derógase la ley Nº 7.550, de 15 de febrero de 1923, y todas las demás disposiciones que se opongan a la presente ley.

Art. 32. — El Poder Ejecutivo reglamentará la presente ley.

Art. 33. — (Transitorio). — Las obligaciones emergentes de los artículos 8º y 10 entrarán en vigencia al año de la fecha de la publicación del decreto del Poder Ejecutivo que regla-

mente las condiciones mínimas de vivienda higiénica y alimentación.

No obstante, el Poder Ejecutivo podrá, a petición fundada de parte interesada, extender dicho plazo por un término no mayor de un año.

Art. 34. — Comuníquese, etc.

Sala de Sesiones de la Cámara de Representantes, en Montevideo, a 7 de octubre de 1946.

JUAN F. GUICHON, Presidente. — ARTURO MIRANDA, Secretario.

Ministerio de Ganadería y Agricultura.
Ministerio del Interior.
Ministerio de Salud Pública.
Ministerio de Industrias y Trabajo.
Ministerio de Instrucción Pública y Previsión Social.

Montevideo, octubre 16 de 1946.

Cúmplase, acúsese recibo, comuníquese, publíquese e insértese en el Registro Nacional de Leyes.

AMEZAGA. — GUSTAVO GALLINAL. — JUAN JOSE CARBAJAL VICTORICA. — FRANCISCO FORTEZA. — HECTOR ALVAREZ CINA.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

LEY Nº 11.029 DE 12 DE ENERO DE 1948

PODER LEGISLATIVO.

El Senado y la Cámara de Representantes de la República Oriental del Uruguay, reunidos en Asamblea General,

DECRETAN:

I.—Del concepto de colonización.

Artículo 1º — A los efectos de esta ley, por colonización se entiende el conjunto de medidas a adoptarse de acuerdo con ella para promover una racional subdivisión de la tierra y su adecuada explotación, procurando el aumento y mejora de la producción agropecuaria y la radicación y bienestar del trabajador rural.

II.—De la creación, dirección y cometidos del Instituto.

Artículo 2º — Créase el Instituto Nacional de Colonización sobre la base de la actual Sección Fomento Rural y Colonización del Banco Hipotecario del Uruguay.

Dicho Instituto funcionará como ente autónomo, con personería jurídica capaz de todos los derechos y obligaciones que establecen la presente y demás leyes de la Nación. Su domicilio legal y principal asiento será la ciudad de Montevideo, sin perjuicio del de las agencias que se instalen.

Art. 3º — El Instituto Nacional de Colonización será dirigido y administrado por un Directorio de cinco miembros elegidos entre personas de reconocida capacidad en la materia.

En la composición del Directorio se contemplará la representación técnica y de los productores de acuerdo con la ley que se dicte de conformidad con el apartado segundo del artículo 180 de la Constitución de la República.

Art. 4º — Los Directores gozarán de una compensación equivalente a la que perciban el Presidente, Vice-Presidente y demás miembros del Directorio del Banco Hipotecario del Uruguay.

Art. 5º — Las relaciones del Instituto con el Poder Ejecutivo se cumplirán por intermedio del Ministerio de Ganadería y Agricultura.

La representación del Instituto en los contratos que realicen será ejercida por el Presidente, juntamente con el Gerente General.

Art. 6º — El Instituto Nacional de Colonización tendrá por cometidos y funciones los que esta ley le atribuye, pudiendo realizar todos los actos y

gestiones necesarios para el cumplimiento de la misma.

III.—De las distintas formas de colonización.

Artículo 7º — La colonización será:

1.—Según sus fines:

a) De explotación económica, cuando ella constituya el medio de vida del colono.

b) De complemento o subsidiaria, cuando se trate de una actividad agraria adicional de otra profesional o industrial.

c) De subsistencia mínima, cuando la producción provea solamente al consumo de la familia.

2.—Según su destino:

a) Agrícola intensiva, cuando se trate de cultivos hortícolas, frutales, etc., o de terrenos ejidales o de regadío.

b) Agrícola extensiva, cuando se trate de la siembra de cereales, oleaginosos, plantas forrajeras o industriales, etc.

c) Agropecuaria, cuando se trate de explotaciones mixtas agrícola-ganaderas.

d) Ganadera, cuando se trate de establecimientos dedicados a la producción pecuaria o de explotaciones preliminares en campos adquiridos para colonias, o que hubieran sido objeto de obras públicas de desecación y saneamiento; o de terrenos de antiguas colonias que haya conveniencia agrológica en retrovertir a la ganadería; o de pastoreos anexos a las colonias; o de centros de habilitación o capacitación de la población rural.

e) Agro-industrial, cuando la producción esté principalmente destinada a proveer de primeras materias a una industria establecida en la colonia o sus adyacencias.

f) Forestal, cuando se trate de terrenos erosionados o muy propensos a este fenómeno, o en los cuales se señale la necesidad de la defensa hidrográfica, o que no consientan otra forma de explotación redituable.

3.—Según su régimen:

a) Individual, cuando la explotación del predio se realice por el colono y su familia utilizando o no personal permanente o adventicio.

b) Cooperativa, cuando la explotación se realice con aplicación total o parcial de los principios de este sistema.

c) Colectiva, cuando los colonos realicen los trabajos y se distribuyan los beneficios en común, sea en conducción unida o separada.

4.—Según la forma de tenencia de la tierra:

a) En propiedad, con las limitaciones que esta ley establece.

b) En arrendamiento, con precio fijo, movible o progresivo, con opción de compra o promesa de compraventa, o sin ellas.

c) En aparcerías, con cuota fija, variable o proporcional al producto de la explotación, con opción de compra o con promesa de compraventa o sin ellas.

d) En enfiteusis, cuando la tierra se conceda por un plazo que exceda al del arrendamiento, o en forma vitalicia, con cargo para el enfiteuta de cultivarla y mejorarla y de pagar un canon anual fijo o variable, en metálico o en especie.

e) En disfrute precario, cuando la explotación se realice por un período de prueba.

5.—Según su extensión:

a) Mínima, hasta veinticinco hectáreas (colonización agrícola intensiva, de subsistencia mínima, de regadío o ejidal).
b) Pequeña, hasta ciento veinte hectáreas de superficie apta para la labranza (colonización agrícola extensiva).
c) Mediana, hasta quinientas hectáreas (colonización agropecuaria).
d) Máxima, hasta mil hectáreas (colonización ganadera o forestal).

(Las superficies son las que pueden corresponder a cada adjudicatario. Tratándose de explotaciones cooperativas o colectivas los límites serán los que resulten referidos a cada uno de los colonos participantes. Estos límites no rigen para las explotaciones realizadas directamente por el Instituto y deben entenderse sin perjuicio del derecho de los colonos a los pastoreos comunes).

6.—Según su densidad:

a) Aislada, cuando se realice en un solo o en un escaso núcleo de predios.
b) Nuclearia, cuando se realice en una agrupación de cierto número de predios que por sus características generales, tipos de explotación y régimen de tenencia, sean susceptibles de formar un todo orgánico.

7.—Según su duración:

a) Permanente, cuando las condiciones ecológicas, económicas y de población justifiquen su estabilidad.
b) Temporaria, en los casos en que haya conveniencia en su alternancia o reversión al pastoreo, o cuando la explotación por su género de producción o por razones de organización tenga un carácter transitorio, o cuando se realicen contratos con los propietarios de campos para su explotación por un período determinado con la obligación de dejar al final de éste una pradera artifical o natural mejorada.

8.—Según la nacionalidad de los colonos:

a) Autóctona, cuando se haga con elementos nativos o extranjeros con más de tres años de residencia en el país.
b) Alóctona, cuando se realice con núcleos de colonos procedentes del exterior y especializados en alguna actividad agrícola o agro-industrial.
c) Mixta, cuando el número de inmigrantes no sobrepasa al de los nativos o residentes que integren las colonias.

9.—Según la forma de actuar el Instituto:

a) Directa, cuando se realice en tierras de propiedad del Instituto, o arrendadas o transferidas a éste por cualquier concepto.
b) Por mediación, cuando se trate de inmuebles no comprendidos en el apartado anterior y el Instituto actúe como intermediario o concediendo créditos u otra clase de beneficios, para la compra de chacras aisladas o para la formación de colonias.
c) Por administración, cuando el Instituto la realice por cuenta de otras personas públicas o privadas.
d) Indirecta, cuando el Instituto colabore, sea con los municipios en la formación o reconstitución de los ejidos o su mejor utilización, sea con otras reparticiones públicas en el establecimiento de colonias militares, educativas, profesionales, co-

rreccionales, etc.; sea con entidades privadas de carácter cooperativo o gremial o sea con productores que integren núcleos agrícolas preexistentes y a los cuales el Instituto preste su asistencia en forma de orientación técnica, servicios mecánicos o de otra naturaleza.

10.—Según el grado de ingerencia del Instituto en la dirección de las colonias:

a) Libre, cuando el colono la realice en las condiciones inherentes a la propiedad privada, entendida ésta de conformidad con la presente ley.

b) Orientada, cuando se haga atendiendo indicaciones técnicas de orden general sobre la forma de explotación y naturaleza de los cultivos.

c) Condicionada, cuando se supedite la concesión de los créditos o el otorgamiento de otras facilidades al cumplimiento de estipulaciones respecto del destino de la tierra o una parte de ella, a su trabajo o sus frutos.

d) Dirigida, cuando esté sujeta a normas generales y particulares de orden administrativo y técnico sobre la clase de explotación y cultivo y los procesos productivos y de comercialización.

e) Contratada, cuando la explotación se realice bajo convenio de compra de la producción, o de garantía de precios, o tomando el Instituto a su cargo ciertos riesgos o eventualidades.

f) Remunerada, cuando por motivos relacionados con el carácter eventual aleatorio o de rendimiento diferido de la explotación, o con la falta de capacitación del colono, el trabajo se realice bajo el régimen de pago de estipendios individuales o colectivos, con participación en los beneficios o sin ella.

(Por regla general la ingerencia del Instituto será proporcional a su aportación económica y a la aptitud demostrada por el colono o aspirante a tal).

Art. 8º — Las diversas modalidades de colonización a que se refiere el artículo anterior podrán ser objeto de traslación o combinación y constituirán fases de un proceso encaminado a asegurar la mayor independencia económica del trabajador rural, dentro de un espíritu de cooperación del Estado con éste y de dichos trabajadores entre sí, y de acuerdo con las necesidades y posibilidades económicas y sociales del país y de cada zona.

La apreciación de estas conveniencias generales y regionales, mientras no se creen el Consejo de Economía Nacional o el de Coordinación Agraria u otros organismos similares, corresponderá al Instituto Nacional de Colonización, previo dictamen de una Comisión integrada por delegados de los poderes públicos, de instituciones oficiales y privadas y asociaciones gremiales y de fomento.

Esta consulta será hecha con carácter general después de promulgarse esta ley, y podrá ser requerida subsiguientemente toda vez que lo soliciten el Ministerio de Ganadería y Agricultura, el propio Instituto, o las asociaciones aludidas precedentemente en petición formulada por un número importante de ellas.

Todas las circunstancias relativas a la aplicación del presente artículo, serán previstas en la reglamentación que dicte el Poder Ejecutivo, la que podrá contemplar también la formación de comisiones consultivas de carácter departamental o regional.

Art. 9º — El Poder Ejecutivo, por su parte, promoverá la coordinación de las funciones de los órganos del Estado e Instituciones particulares cuyas

actividades estén dirigidas o vinculadas al desarrollo y evolución racional de las industrias agrarias y derivados, para la más pronta y completa obtención de los objetivos perseguidos por esta ley.

IV.—De otros aspectos de los planes colonizadores.

Artículo 10. — Tendrán prioridad para ser colonizadas las tierras públicas y aquellas que los Entes Autónomos y Servicios Descentralizados pongan a disposición del Instituto, siempre que por su ubicación, superficie y características agrológicas resulten económicamente apropiadas para la formación de centros de producción.

Art. 11. — Al organizar las colonias, el Instituto implantará una de ellas cuando menos en cada departamento del litoral e interior donde no existan, adaptando su estructura y objeto a las particularidades agrológicas, económicas y sociales de la región.

Art. 12. — El fraccionamiento de las tierras se hará en lotes cuya superficie será apreciada considerando por un lado los diversos factores que concurran a asegurar la conveniencia económica de las explotaciones a que vayan a ser dedicados, y teniendo en cuenta sus condiciones topográficas y composición del suelo a fin de conservar su potencial productivo, y por el otro la posibilidad de que el colono pueda realizar la mayor parte de la labor con su trabajo personal y el de su familia, con un rendimiento que les permita mejorar sus condiciones de vida y la eficiencia de la explotación.

Podrá prescindirse de estas normas, en cuanto se refiere a la superficie de las parcelas, cuando se trate de colonizaciones complementarias, remunerada o de subsistencia mínima.

Art. 13. — En las proximidades de las colonias afectadas a la explotación cerealista extensiva, forrajera, lechera o agropecuaria, el Instituto podrá adquirir o arrendar campos para destinarlos a la cría de hacienda que luego haya de ser invernada en aquéllas, y/o al pastoreo de animales de trabajo, lecheras, etc., u otros usos colectivos.

Igual destino podrá darse a los terrenos comprendidos dentro de las colonias que — por su inaptitud para el cultivo — no justifiquen su adjudicación en parcelas.

La explotación de estos campos se hará en lo posible por los colonos organizados en cooperativas o, en su defecto, bajo la administración directa del Instituto.

Art. 14. — El Instituto procurará establecer colonias para la producción de forrajes en las zonas preponderantemente dedicadas a la explotación pecuaria extensiva. A este efecto, y además de las facilidades de orden general que esta ley le autoriza a acordar, podrá servir de intermediario entre los colonos y los ganaderos para la realización de contratos de provisión y/o proporcionar a los primeros los medios de adquirir animales para el engorde.

Art. 15. — Tratándose de colonias agro-industriales (lecheras, vinícolas, textiles, aceiteras, azucareras, etc.), y sin perjuicio de las otras medidas de fomento previstas en esta ley el Instituto, cuando exista una evidente conveniencia económica, podrá proceder a la instalación de las plantas de elaboración, por su cuenta o por cuenta de los colonos, cobrando locación o fijando cuotas de amortización e intereses además de un margen razonable de previsión, según los casos.

Igualmente y con la misma finalidad, podrá realizar convenios con personas públicas o privadas.

Con referencia a las colonias lecheras, estos beneficios comprenderán también la organización de cursos de enseñanza y de servicios colectivos de sanidad, reproductores, recepción, clasificación, enfriado, transporte, etc.

En el caso de que se trate de concentraciones importantes de producción, el Instituto gestionará la sanción de leyes y ordenanzas que con las garantías consiguientes, autoricen la higienización de la leche en el lugar de origen para ser destinada al consumo directo de las poblaciones.

Art. 16. — El Instituto impulsará la explotación granjera para servir las zonas de turismo en sus necesidades de producciones hortícola, láctea, avícola, fruticola, etc., y sus derivados (manteca, dulces, miel, conservas, etc.).

Art. 17. — El Instituto procurará que los colonos realicen actividades anexas de huerta o granja y pequeñas industrias caseras para proveer a las necesidades de la familia o para la eventual venta de los productos.

A este efecto organizará cursos prácticos de enseñanza, o requerirá la cooperación de la Universidad del Trabajo y otros organismos públicos y acordará facilidades y estímulos, pudiendo establecer la obligatoriedad de estas explotaciones complementarias como condición de los contratos.

Art. 18. — En las adjudicaciones de predios, aunque fuera en propiedad, el Instituto podrá establecer las siguientes obligaciones:

a) De destinar, cuando se trate de explotaciones agropecuarias, hasta el 20 % de la extensión de los predios al cultivo de plantas forrajeras, salvo que por la excepcionalidad de la pradera natural ello no sea necesario.
b) De conservar, poblar o repoblar forestalmente las riberas de los cursos fluviales, cuando esta defensa sea necesaria a juicio del Instituto, el cual proporcionará los árboles que sean precisos y que el propietario del bien deberá cuidar y explotar racionalmente.
c) De no roturar los terrenos con pendiente pronunciada, con las excepciones que establezca la reglamentación.

Asimismo, el Instituto, podrá establecer la obligación de destinar, siempre que las características de los terrenos lo consientan, hasta el 40 % del área a las explotaciones que se consideren indispensables al consumo o al normal desarrollo de la actividad económica del país, o al abastecimiento de productos a las plantas de elaboración organizadas de acuerdo con el artículo 15.

La necesidad de los cultivos a que se refiere el anterior apartado, será declarada por el Instituto con la aprobación del Poder Ejecutivo dada en Consejo de Ministros, estableciéndose en la misma resolución, condiciones de precios y colocación de los frutos que contemplen el interés de los productores.

Art. 19. — El Instituto estudiará la posibilidad de desarrollar planes de colonización intensiva en los ejidos de los centros poblados, con el asesoramiento y colaboración de los gobiernos departamentales.

La financiación de estas obras podrá quedar a cargo de los municipios o entidades locales particulares creadas al efecto (cooperativas, sociedades colectivas de acción social, etc.), a los cuales el mismo Instituto podrá hacer extensivos los beneficios de la presente ley.

Art. 20. — Aunque se trate de situaciones producidas fuera de sus colonias, el Instituto procurará, mediante permutas u otra clase de convenios, ubicar en nuevas tierras a los agricultores que no posean otros medios de vida que el trabajo de sus predios, cuando éstos sean inaptos o cuando, por una desmembración excesiva, carezcan de área suficiente para una explotación económica. A los mismos fines podrá concederles, para la adquisición de parcelas contiguas a las que actualmente cultivan, las facilidades

máximas que acuerde a las otras formas de colonización.

Si la inaptitud de la parcela recibida en cambio fuese debida a la naturaleza del suelo o a su destrucción por los agentes erosivos, el Instituto, antes de adjudicarla de nuevo procederá a su rehabilitación o se asegurará de que el adjudicatario la realice.

Si la degradación de los terrenos fuese tal que no hiciese económica su recuperación para la labranza o el pastoreo, aquéllos se aplicarán a arborización u otros destinos.

El Instituto tomará igualmente a su cargo la ejecución de estas labores en los terrenos que con tal fin, el Estado o los municipios pongan a su disposición, o en los que el Ente adquiera con los recursos que al efecto le atribuyan las leyes.

Art. 21. — Cuando circunstancias muy especiales lo justifiquen, el Directorio podrá autorizar el arrendamiento de fracciones de un área mayor de mil hectáreas por un plazo no superior a un año.

Art. 22. — Los interesados en los beneficios que se otorguen para la adquisición de predios aislados, deberán someter previamente un plan detallado de las explotaciones que se proponen realizar, pudiendo contar para ello con el asesoramiento del Instituto. El crédito colonizador será denegado cuando el plan propuesto no reúna las condiciones mínimas de rentabilidad o no contemple los intereses generales del país, a juicio del Instituto.

El agricultor estará obligado a ceñirse a lo dispuesto en el plan de explotación aprobado por el Ente, pudiendo éste, practicar las inspecciones necesarias. Sólo se podrán modificar las disposiciones básicas del plan, cuando mediara autorización expresa.

Art. 23. — En las operaciones a que alude el artículo anterior, el Banco Hipotecario podrá acordar préstamos en títulos hipotecarios del 60 al 75 % del valor venal de la propiedad, estando en cuanto a la fijación de valores a las reglas generales de su Carta Orgánica. Sobre estos préstamos, el Banco no podrá cobrar más del ½ % de comisión.

El Instituto Nacional de Colonización podrá completar hasta el 80 % de dicho valor con un préstamo en efectivo con garantía de segunda hipoteca. En todos los casos el comprador aportará como mínimo el 20 %, así como también la diferencia que pudiera resultar con relación al precio de compra.

Las propiedades objeto de estos préstamos, deberán ser aptas para la labranza y dedicadas a ella, como mínimo en un 50 % de su superficie, y su valor venal no podrá ser superior a treinta y cinco mil pesos.

Los compradores deberán reunir las condiciones exigidas en esta ley y cumplir sus disposiciones so pena de que se les apliquen las sanciones que en ella se establecen.

Art. 24. — El Instituto colaborará con las reparticiones públicas pertinentes, dentro de las colonias, en la vigilancia del cumplimiento de las disposiciones que establecen la obligatoriedad de la concurrencia de los niños a las escuelas, pudiendo en caso necesario organizar servicios especiales de locomoción.

Igualmente prestará esta colaboración en la aplicación de las leyes relativas a la higiene pública, a la Policía Sanitaria Animal o Vegetal, y a la Previsión y Asistencia Sociales, procurando que se aseguren buenas condiciones de vida y trabajo a los peones rurales y contemplando la posibilidad de convertirlos en productores independientes, teniendo en cuenta su buena conducta, laboriosidad y competencia.

V.—De las Comunidades Agrarias.

Artículo 25. — Aun tratándose de explotaciones privadas en cuya forma-

ción no haya intervenido el Instituto podrá prestar su asistencia provisional en las actuales zonas agrícolas cuyas tierras hayan perdido o disminuído notablemente su fertilidad, a fin de lograr su recuperación.

A dicho efecto, los labradores de estas zonas podrán constituirse en comunidades agrarias (cuya forma de organización se establecerá en la reglamentación) y a las cuales el Instituto, con la colaboración de otras reparticiones del Estado, proporcionará los equipos de maquinarias para la regularización de terrenos y vertientes, saneamiento, remoción profunda del suelo, o trabajos culturales que los agricultores no puedan realizar por sus propios medios.

La concesión de estos beneficios a las comunidades agrarias estará condicionada a la obligación de realizar ciertos trabajos en común; de ordenar las explotaciones con arreglo a un plan de rotaciones adecuado; de dedicar algunas parcelas a cultivos regeneradores o a la producción de abonos verdes, y de adoptar los procedimientos técnicos conducentes a conservar o aumentar la fertilidad del suelo.

El Instituto podrá proveer, asimismo, de abonos o substancias destinadas a la enmienda de las tierras, y conceder créditos para otros destinos vinculados a la explotación. Para el pago de estos servicios, así como el de los equipos a que hace referencia el parágrafo segundo, se acordarán plazos razonables.

VI.—De la Colonización con inmigrantes.

Artículo 26. — El Instituto atenderá la posibilidad racional de introducir colonos del exterior, recibiendo la información correspondiente, directamente o por intermedio de las comisiones que se crearen de acuerdo con las leyes de inmigración y del Ministerio respectivo.

A los efectos previstos precedentemente, el Instituto podrá acordar los arreglos pertinentes con el Poder Ejecutivo, tendientes a facilitar el ingreso de colonos extranjeros que ofrecieren interés para el país.

Art. 27. — La elección de los colonos inmigrantes se hará de acuerdo a su especialización, relacionada con la evolución de nuestras actividades agrarias, en la forma que se reglamentará. El Instituto de Colonización, podrá incluir en las colonias que establezca, familias o colonos inmigrantes, siempre que su número no sobrepase al de las familias o colonos uruguayos o residentes integrantes de aquéllas.

No obstante, en casos especiales y por resolución tomada con acuerdo del Poder Ejecutivo, el Instituto podrá organizar colonias con inmigrantes seleccionados de una sola nacionalidad que constituyan núcleos especializados en determinadas actividades agrícolas o agro-industriales, dando preferencia a los elementos procedentes de aquellos países acerca de los cuales exista constancia y experiencia satisfactorias.

Estos colonos, además de reunir las condiciones exigidas por las leyes de inmigración, deberán ofrecer antecedentes que abonen la seguridad de que no habrán de ser factores de perturbación social o política.

El Instituto prestará a estos colonos especial orientación y asistencia, procurando, sin perjuicio del respeto debido a sus hábitos y creencias, su adaptación al medio y su progresiva fusión étnica y social.

VII.—De la adquisición de tierras.

Artículo 28. — Antes de comprar, expropiar o tomar en arrendamiento o en administración la tierra a colonizarse, se procederá al levantamiento de la carta agrológica y al estudio detenido de la posibilidad de una explotación económica regular de la misma que justifique la operación, teniendo en cuenta que el predio se encuentre situado en

zonas donde los costos de producción y distribución sean económicamente viables, y que el plan de cultivos o crianzas responda a posibilidades de orden natural y técnico, y a una demanda normal o previsible de sus producciones en los mercados interno y externo.

Art. 29. — En los casos de adjudicación de inmuebles rurales por falta de licitador, los Bancos y demás dependencias del Estado ejecutantes, deberán ofrecer los referidos bienes al Instituto, a los fines de la presente ley. Si el Ente no resolviere su adquisición dentro del plazo de sesenta días, los adjudicatarios podrán disponer de los mismos, según sus facultades.

Art. 30. — Asimismo, los inmuebles rurales que adquiera el Banco de Seguros del Estado como consecuencia de constitución de rentas vitalicias, deberán ser ofrecidos en las mismas condiciones que prescribe el artículo anterior, por el valor que hubiera servido de base a la operación.

Art. 31. — Los propietarios de tierras aptas para colonizar, podrán ceder éstas a perpetuidad o por un número determinado de años, mediante el pago de una pensión o en otra forma, con las garantías que se acuerden, con derecho de prórroga o no o bien concediendo al Instituto una opción para la compra de dichos terrenos.

Art. 32. — El Estado podrá vender en subasta pública los terrenos de su pertenencia que estén baldíos u ocupados por particulares y que por su mala ubicación o extensión insuficiente, o por cualquier otra circunstancia, no le produzcan o no le puedan producir presumiblemente beneficios económicos o sociales, e invertirá su importe en la compra de nuevas tierras que constituirán su patrimonio inalienable.

Las tierras que el Estado adquiera conforme a lo establecido en el apartado anterior, serán entregadas al Instituto y destinadas a la colonización, bajo los regímenes de arredamiento o enfiteusis, o a la organización de explotaciones modelo o de enseñanza, o bien serán afectadas a la repoblación forestal, con preferencia — en este último caso — en los terrenos denudados, médanos, bañados o pedregales.

Art. 33. — El Ministerio de Hacienda por intermedio de la Dirección General de Catastro y Administración de Inmuebles Nacionales, procederá a la investigación de las tierras fiscales, haciendo conocer el inventario de las mismas al Instituto, al efecto de discriminar las que resultaren aptas a los fines de la presente ley. Los bienes de esta categoría que se resolviese colonizar serán transferidos al Instituto, el que procederá a su adjudicación en arrendamiento o en alienable.

Art. 34. — El Instituto podrá acordar con los Entes Autónomos, Servicios Descentralizados y organismos públicos en general, la administración de las tierras de propiedad de éstos que sean aptas para la explotación agropecuaria, mediante convenios especiales o el pago de un tipo de interés equivalente al de la deuda pública, y con las garantías inherentes a estas obligaciones del Estado.

Art. 35. — Dentro de las zonas que se señalen por decreto del Poder Ejecutivo, todo propietario, antes de vender un campo de una extensión superior a mil hectáreas, está obligado a ofrecerlo en primer término al Instituto, el que tendrán preferencia para la compra en igualdad de condiciones.

La declaración a que se refiere el párrafo anterior, podrá ser hecha ante cualquiera de las oficinas públicas que en la reglamentación se indiquen. Estas declaraciones deberán ser comunicadas de inmediato al Instituto, el que dispondrá de un plazo máximo de diez días para manifestar si se interesa o no por la adquisición.

La falta de cumplimiento por parte del vendedor, lo hará pasible de una

multa equivalente al 5 % del aforo fiscal íntegro.

Art. 36. — El Instituto podrá intervenir en el sentido de gestionar la compra directa o arrendamiento de tierras de propiedad de terceros, a solicitud formulada por agrupaciones de productores, integradas por personas que reúnan los requisitos exigidos para ser colonos. En tales casos, el Ente actuará como intermediario y aún podrá responsabilizarse por el cumplimiento de las obligaciones emergentes de los contratos, en las condiciones y con las garantías que se convengan.

VIII.—De la expropiación.

Artículo 37. — Declárase de utilidad pública la expropiación de tierras para formar o completar las colonias a que se refiere la presente ley, facultándose al Instituto para ejercer las acciones pertinentes, de acuerdo con las disposiciones aplicables de la ley Nº 3.958, de 28 de marzo de 1912 y del decreto-ley Nº 10.247, de 15 de octubre de 1942.

En cada caso, y antes de iniciar las acciones, el Instituto comunicará al Poder Ejecutivo la resolución adoptada y sus fundamentos. Si el Poder Ejecutivo no observara la resolución dentro de 20 días de la fecha de la comunicación, la resolución quedará firme y el Instituto podrá continuar los procedimientos. La observación significará suspensión de los procedimientos y reconsideración de lo resuelto por el Directorio del Instituto.

Art. 38. — La facultad de expropiar tierras para destinarlas a colonización sólo podrá ser ejercida por el Estado.

Art. 39. — Al efecto de la expropiación de tierras, luego de considerar en primer término su aptitud para los fines y formas particulares de colonización a que sean destinadas, se tendrán en cuenta preferentemente:

a) Las tierras sin cultivos o deficientemente explotadas próximas a los centros poblados, vías de comunicación, estaciones, lugares de embarque o establecimientos industrializadores de la producción.
b) Las propiedades de mayor extensión, apreciada ésta en relación a su emplazamiento, productividad, del suelo y modo de explotación en la fecha en que la expropiación sea decretada.
c) Las tierras, cualquiera sea su ubicación, que fueran económicamente susceptibles de importantes tranformaciones culturales.
d) Las zonas que cuenten con obras de riego o puedan ser dotadas de ellas, o en las cuales se vayan a realizar importantes mejoras hidráulicas.
e) Los terrenos excesivamente fraccionados, de área insuficiente para el sustento de una familia, siempre que exista posibilidad de obtener una reconstitución parcelaria que haga de cada predio una unidad económicamente eficaz.

La expropiación de las tierras a que se refiere el inciso d) deberá realizarse de ser ello posible antes de que se produzca la valorización como consecuencia de la construcción de la obra pública.

Art. 40. — Contemplados en primer término los extremos establecidos en el artículo anterior, y en igualdad de condiciones, la preferencia para las expropiaciones se determinará considerando la situación de los propietarios de las tierras, como ser: que hayan sido declarados judicialmente ausentes o incapaces, que residan habitualmente fuera del país, que posean más de una finca rural, que no exploten sus predios personalmente, que los hayan recibido por donación o legado o heredado fuera del primer grado de consanguinidad, que cobren precios abusivos por los arrendamientos u otras circunstancias de carácter antisocial.

Art. 41. — No serán objeto de expro-

piación a los fines de esta ley, los inmuebles en los cuales existan establecimientos directamente explotados por sus dueños y que por su adelanto técnico e importancia económica, o por la entidad de las mejoras incorporadas al suelo, puedan considerarse ejemplares.

Sin embargo, en casos excepcionales, cuando en razón de la ubicación del predio convenga al interés general proceder a la expropiación, ésta podrá ser decretada previa ratificación del Poder Ejecutivo, prestada en Consejo de Ministros.

Art. 42. — En los juicios de expropiación de inmuebles para colonizar, los peritos procederán a la tasación de los correspondientes valores, del modo siguiente:

A) El valor de la tierra se establecerá en base a la capitalización de la renta neta del bien, calculada en promedio en el período de tiempo inmediatamente anterior a la fecha de expropiación, y no pudiendo ser dicho período menor de cinco años ni mayor de diez, y a la capitalización de la renta media de los campos de la zona — de análoga calidad — determinada en función de los precios de los arrendamientos, y el precio medio obtenido en las ventas realizadas en los últimos años por predios de condiciones similares;

B) Establecerá por separado el valor de las mejoras no comprendidas en la estimación practicada con arreglo al inciso anterior, precisando el que corresponde a cada una de ellas. El Juez podrá apartarse de la tasación de los peritos siempre que considerare que de la misma deriva una situación de injusticia, pero — en tales casos — deberán expresarse con toda detención los fundamentos que motiven la resolución. La sentencia del Juez tendrá también en cuenta los perjuicios que el expropiado hubiere probado ser consecuencia forzosa de la expropiación, excluyéndose — en todos los casos — los valores especulativos y afectivos y el de las ganancias y daños hipotéticos.

Art. 43. — Sin perjuicio de lo dispuesto en el apartado final del artículo 39, la tasación de las tierras se hará con prescindencia de la valorización que pudiera operarse en las mismas, como resultado de la realización de obras públicas durante el período comprendido entre el año anterior y el año subsiguiente a su ejecución.

No obstante se tomarán en cuenta, para la estimación del precio, las sumas pagadas por concepto de contribución vecinal, impuesto de zona de influencia u otros tributos o aportes hechos por el propietario con destino a la ejecución de las mejoras públicas de que se trata.

Art. 44. — El dueño de la propiedad comprada o expropiada, tendrá preferencia para la adquisición de una de las fracciones que resulten, la que le será adjudicada al precio de compra o expropiación.

Igual preferencia tendrá el arrendatario existente en la finca, en el momento de su adquisición. En ambos casos los beneficiarios deberán reunir las condiciones y cumplir con las obligaciones que determina la presente ley.

Art. 45. — El propietario de un predio rural designado para ser objeto de expropiación podrá detener los procedimientos respectivos comprometiéndose a realizar por sí la colonización, ajustada a la reglamentación respectiva. En tal caso deberá presentar al Instituto el correspondiente plan dentro del término de 60 días. Aprobado dicho plan, se fijará el plazo para su ejecución. La falta de cumplimiento por parte del propietario será sancionada con una multa equivalente al doble de la Contribución Inmobiliaria del predio, sin perjuicio de la prosecución inmediata de los trámites de la expropiación.

Art. 46. — Tanto en el caso de compra directa como en la designación de las propiedades que vayan a ser objeto de expropiación, y sin perjuicio de las

informaciones y valuaciones técnicas, cada uno de los Directores del Instituto que intervengan en la resolución, deberán fundar circunstanciadamente su voto, por lo menos en cuanto se refiere a las conveniencias generales de la operación, al precio del bien — cuando este precio haya de fijarse o convenirse — y a la aptitud del predio para los fines a que se destine.

Art. 47. — Los funcionarios del Instituto o del Banco Hipotecario que deban estudiar, analizar o levantar planos de tierras cuya colonización se encare, o practicar inspecciones en las ya colonizadas y que fueran obstaculizados en el cumplimiento de su cometido por los propietarios u ocupantes de dichas tierras, podrán requerir el auxilio del Juez de Paz de la localidad respectiva, que deberá serle prestado sin más trámite.

IX.—De las Cooperativas, Fábricas, etc., y Servicios de interés general.

Artículo 48. — Al proyectarse las colonias, se preverán los espacios necesarios para la instalación de los servicios de interés colectivo: escuelas, cooperativas, plantas industriales, local para espectáculos públicos y reuniones, plazas de deportes, oficinas públicas, servicios sanitarios, viveros, silos, servicios de reproductores, parque forestal, etc.

Art. 49. — Cuando las colonias no contaren con escuelas de enseñanza primaria en un radio conveniente, el Instituto gestionará del Consejo de Enseñanza Primaria y Normal la construcción y habilitación de las que se reputaren necesarias.

Cada núcleo dispondrá, por lo menos, de un pozo semisurgente cuando sea necesario, y contará con un local para policlínica, la que será atendida, según la densidad de la población, en forma estable o periódica o por unidades sanitarias móviles, por el Ministerio de Salud Pública.

Asimismo, el Instituto prestará su atención a la cultura de la mujer y a su preparación para el hogar; a la fundación de clubes de niños y jóvenes, bibliotecas, etc., procurando ofrecer a los colonos medios de superación espiritual y sanos esparcimientos.

Art. 50. — La dirección técnica de cada colonia estará a cargo de una persona con experiencia en la materia, quien integrará el Directorio de las cooperativas que en ella se formen, mientras éstas utilizaren capitales suministrados por el Instituto, para su instalación y giro.

Art. 51. — En cada colonia se deberá organizar, en cuanto sea posible, una o varias cooperativas de consumo, compras, ventas o servicios, procurando la implantación de sus industrias propias, según la amplitud y necesidad de aquéllas.

Esta disposición se hace extensiva a las colonias existentes, creadas de conformidad con cualquiera de las leyes de colonización.

Art. 52. — El Instituto estudiará la posibilidad de instalar en sus colonias cremerías, queserías, molinos o plantas industriales con organización cooperativa, a cuyo efecto podrá concederles a las sociedades que con estos fines se organicen, créditos especiales, o darles su garantía subsidiaria para la compra de máquinas y la obtención de capitales de instalación o giro. Estas plantas, mientras utilicen aportes del Instituto, contarán con un gerente designado con acuerdo de éste y cuya remuneración será debitada a la cuenta de la cooperativa hasta tanto sus entradas permitan satisfacerla.

El Instituto podrá instalar dichas fábricas por su cuenta, tratando en sus operaciones de aplicar progresivamente algunos de los principios cooperativistas. Estos establecimientos podrán ser transferidos por su costo más los intereses a las cooperativas, una vez que éstas se organicen.

Art. 53. — Para favorecer la concentración de la producción y la formación

de cooperativas y plantas industriales, podrá determinarse un tipo básico de explotación en las colonias que, por su ubicación y posibilidades económicas, así lo permitieren.

Art. 54. — El Instituto prestará su ayuda a los productores que se organicen en forma cooperativa, sindical o de simple agrupación, con el objeto de comercializar sus cosechas. Dichas asociaciones podrán concertarse o federarse con otras de igual finalidad que funcionen en otras colonias. En defecto de estas organizaciones, el Instituto podrá establecer plantas de recepción y clasificación de los productos, gestionar la colocación de éstos y prestar información y asesoramiento a los colonos a fin de que puedan realizar las ventas en las condiciones más ventajosas.

También en defecto de organizaciones suficientes, el Instituto podrá, asimismo, tomar a su cargo la comercialización de los frutos, sea directamente o por cuenta de los colonos, a cuyo efecto podrá arrendar o construir las instalaciones necesarias para la limpieza, desecación, clasificación, almacenamiento y transporte de las cosechas.

Art. 55. — El Instituto podrá importar — libre de derechos y adicionales — máquinas, útiles, reproductores, material para alambrados y demás elementos necesarios para el abastecimiento de las colonias, siempre que no haya existencia en el país o que de la importación resulte una economía apreciable.

Podrá el Instituto, igualmente, organizar la producción de fertilizantes, instalando fábricas o por medio de equipos volantes para la transformación de huesos y otras sustancias en harinas, superfosfatos, etc.

Art. 56. — Mientras no se organicen cooperativamente, y sin perjuicio de lo dispuesto en los artículos 25, 51 y 93, el Instituto podrá establecer servicios de maquinaria agrícola en aquellos núcleos que por su área y género de producción lo justifiquen. Estos servicios serán prestados sea por administración, mediante el cobro de una tasa que cubra los gastos directos, intereses, reparaciones y amortizaciones o bien organizándolos bajo su cuidado y contralor en forma colectiva, de modo que el costo del equipo y sus labores se divida y cargue en partes proporcionales entre los colonos.

Art. 57. — Cuando el Instituto lo considere de interés y sin perjuicio de lo dispuesto precedentemente, facilitará la instalación por particulares de industrias en las colonias para la conservación o elaboración de sus productos. A tal efecto estará facultado para vender o arrendar a los interesados las tierras necesarias para asiento de las fábricas y sus dependencias. Los compradores no podrán enajenar los bienes referidos ni alterar su destino, sin autorización expresa del Instituto.

Constatada la violación de lo dispuesto, el Instituto podrá proceder a expropiar los inmuebles en cuestión, debiendo además el infractor pagar una multa equivalente al valor por el cual hubiera sido adjudicada la propiedad, y, en caso de arrendamiento, a la rescisión del contrato con la indemnización que en el mismo se establezca.

Art. 58. — En ausencia de formas de cooperación organizada, o complementándolas, el Instituto promoverá la ayuda mutua entre los colonos para la construcción, reparación o conservación de las obras de interés colectivo, para la extinción de las plagas agrícolas y para la ejecución de trabajos rurales que requieran concurso extraordinario de brazos.

X.—De las condiciones que deben reunir los colonos.

Artículo 59. — Los aspirantes a colonos deben reunir las siguientes condiciones:

a) Tener 18 años cumplidos, para lo cual y a los efectos de esta ley se

les declara en mayoría de edad.

b) Poseer conocimientos y aptitudes suficientes para el género de explotación que vayan a dedicarse.

c) Poseer condiciones personales y hábitos de vida que el Instituto considere satisfactorias.

Art. 60. — Se dará preferencia, dentro de las condiciones señaladas en el artículo anterior, a los aspirantes a colonos:

a) Que posean mejores aptitudes y condiciones personales.

b) Que se organicen en cooperativas o en Sindicatos.

c) Que hayan acreditado mejores aptitudes en los núcleos de capacitación.

d) Que sean agricultores desalojados o estén pendientes de desalojo, o que se encuentren en las condiciones previstas en el Art. 20.

e) Que posean familia, de preferencia si ella es apta para colaborar en el trabajo del predio.

f) Que sean hijos de colonos.

g) Que sean uruguayos, o extranjeros con residencia mayor de tres años o menor de ese tiempo en el caso de que posean condiciones especiales a juicio del Instituto.

h) Que sean inmigrantes que hubieran cumplido las condiciones establecidas en el capítulo VI.

Si un lote fuera solicitado por varios aspirantes que reúnan idénticas condiciones, se adjudicará al que lo hubiera solicitado con mayor anterioridad, o en igualdad de condiciones por sorteo, aplicándose tal procedimiento siempre que haya dudas.

Con el fin de aplicar las normas de *los artículos anteriores, y sin perjuicio* de lo dispuesto en el Art. 142, el Instituto deberá llevar un registro público de los aspirantes a colonos con la información y antecedentes que acrediten los extremos exigidos. Ninguna otra preferencia podrá acordarse fuera de las establecidas.

Art. 61. — Serán obligaciones principales de los colonos:

a) Hacer efectivos los pagos dentro de los plazos fijados, en dinero o en especie, según se hubiera convenido.

b) Trabajar directamente el predio y habitarlo con su familia, salvo, en este último caso, que la colonia esté organizada o se organice bajo el sistema de viviendas agrupadas en poblados.

c) Ajustar la explotación del predio a las normas generales que establezca el Instituto cuando se trate de colonización orientada (apartado b) del inciso 10 del artículo 7º).

d) Cumplir los destinos para los cuales se le acuerden los créditos, cuando se trate de colonización condicionada (apartado c) del inciso 10, del artículo 7º).

e) Cumplir las indicaciones de orden general y particular que se les formulen sobre la conducción de la explotación y destino de sus frutos, cuando se trate de colonización dirigida (apartado d) del inciso 10, del artículo 7º).

f) Asegurar sus cultivos e instalaciones, para lo cual el Instituto convendrá con el Banco de Seguros del Estado, una póliza en condiciones especiales.

g) Aceptar y cumplir, aun cuando se trate de colonización libre, las normas generales que establezca el Instituto sobre conservación del suelo, erradicación de malezas y destrucción de todo agente nocivo para la producción.

XI.—De la adjudicación de tierras.

Artículo 62. — El Instituto realizará la subdivisión de los predios a colonizar, teniendo en cuenta la unidad económica y social del núcleo de producción a formarse y sus necesidades. A

tal efecto, reservará o cederá las áreas adecuadas para la construcción de caminos y demás obras de interés general.

Art. 63. — El Instituto acondicionará las fracciones para su explotación conveniente.

Con el fin de proceder al saneamiento y mejora de los terrenos y preparar condiciones más favorables para el desenvolvimiento normal de las colonias, el Instituto podrá explotar directamente las propiedades que adquiera antes de proceder a su parcelación.

La adjudicación de las tierras a los colonos podrá hacerse en cualquiera de las formas de colonización previstas en el Capítulo III, teniéndose en cuenta — de conformidad con el apartado 1º del artículo 8º — el progresivo pasaje de los regímenes de tutela a los de libre administración.

Art. 64. — La venta de las chacras se hará al contado o a plazo hasta de 30 años, que podrá elevarse a 45 años, con garantía hipotecaria de las mismas.

Art. 65. — La determinación del valor de cada fracción de adjudicar se hará en base a su capacidad productiva y posibilidades de explotación, sin perjuicio de los aumentos que correspondan en concepto de mejoras.

También se aplicará dicho criterio en la fijación del precio de los arrendamientos, el canon de la enfiteusis y el porcentaje estimado de la aparcería.

En los casos en que el precio fijado resultara menor que el que pudiera corresponder de acuerdo con el precio de adquisición por el Instituto, éste tomará a su cargo las diferencias.

Art. 66. — Las sumas invertidas por los colonos en mejoras de carácter estable, últiles a la explotación a juicio del Directorio, se computarán a los efectos del pago al contado de la cantidad mínima exigible para la adquisición de la chacra.

Tratándose de simple arrendamiento y aparcería dichas sumas podrán ser acreditadas por el Instituto en favor del colono, en cuenta de sus obligaciones contractuales respectivas.

Se computará, asimismo, para el pago por el colono del precio de compra o arrendamiento, el valor de los servicios que aquél aporte — según las normas que se establezcan — en obras y trabajos que organice el Instituto.

Art. 67. — No se podrá adjudicar en propiedad más que una parcela a cada colono, pero éste podrá adquirir una más por cada dos hijos que vivan y trabajen con él.

Los ingenieros agrónomos, veterinarios, capataces rurales y los alumnos de las escuelas agrarias que hubieran terminado sus cursos con buena calificación, podrán adquirir hasta dos lotes para su explotación directa. En casos de excepción y mediante resolución fundada del Directorio, podrán extenderse a otras personas los beneficios a que se refiere este apartado.

Art. 68. — Aunque el cumplimiento regular de las obligaciones por parte de los colonos constituye una medida de seguridad general que hará posible el afianzamiento y la extensión de los planes colonizadores, el Instituto podrá diferir las fechas para el pago de aquéllas, o acumularlas a amortizaciones posteriores, prorrogarlas, alterar sus períodos, o acordar rebajas prudenciales en los servicios, contemplando las situaciones personales de los colonos o las anormalidades no imputables a éstos, con carácter excepcional y siempre que no existiere saldo en el fondo de previsión. Esta disposición debe entenderse sin perjuicio de las obligaciones del Instituto para con el Banco Hipotecario.

Art. 69. — El Instituto estará facultado para establecer, en circunstancias especiales, una gradación progresiva de las cuotas y para empezar el cobro de las obligaciones después del cuarto año, cuando el predio fuera destinado preferentemente a cultivos de producción a largo plazo, previamente apro-

bados por dicho Instituto y *siempre* que las plantaciones se efectúen y mantengan en las condiciones que se establezcan.

Art. 70. — La propiedad, uso o goce de las parcelas que formen las colonias estarán afectadas a los fines de interés colectivo que por esta ley se promueven.

Toda enajenación, gravamen o subdivisión, o la cesión en cualquier forma de disfrute, debe hacerse con la autorización previa del Instituto, aun en el caso de que el colono haya satisfecho íntegramente sus obligaciones.

El Instituto se opondrá a cualesquiera de estas operaciones, cuando entienda que contrarían el principio *establecido en el apartado* primero de este artículo, siendo nulo de pleno derecho todo contrato, relativo al predio, que se realice sin el consentimiento de aquél.

No obstante, en casos excepcionales, el Instituto podrá acceder a estas operaciones aunque ellas no se ajusten al principio enunciado, cuando medien *circunstancias imprevistas o por razones* de equidad que lo justifiquen.

Art. 71. — La adjudicación de tierras en propiedad que el Instituto realice, se hará en el bien entendido de que podrán ser expropiadas en cualquier tiempo y contra cualquier propietario, cuando la tierra subdividida se concentre de nuevo o se subdivida en forma excesiva, *o se deje de explotar* o se explote en forma que desvirtúe el objeto de la colonización.

XII.—De la colonización en tierras de regadío.

Artículo 72. — Tratándose de tierras puestas bajo régimen de regadío por obras construidas por la Administración Pública, se estará a lo que disponga la legislación vigente o a dictarse *en cuanto* a los índices de riego y canon a aplicarse, parcelamiento, sistema de embalse, *canales*, *financiación*, dirección técnica y administrativa de las obras, etc.

En los contratos de compraventa, arrendamiento o cualquier otra forma de disfrute de estos terrenos, se establecerá necesariamente lo siguiente:

a) Que deberán mantenerse en explotación adecuada;
b) *Que estarán sujetos* a las servidumbres gratuitas de agua o de regadío que integren el sistema;
c) Que sus propietarios o tenedores, utilizarán el régimen de irrigación de acuerdo con las reglamentaciones;
d) Que se construirán o mantendrán en buen estado los cauces para *el riego y desagües*.

Las condiciones establecidas en los incisos anteriores afectan el bien, y el propietario que dejase de cumplir cualquiera de ellas dará mérito a que le sea expropiado por el valor que hubiera pagado por la tierra, más el importe de las mejoras autorizadas, sin otra indemnización.

Si los terrenos fuesen ocupados en arrendamiento u otra forma de disfrute temporal, el desalojo se operará en los términos dispuestos por el apartado 2º del artículo 101.

XIII.—De la habilitación de las colonias.

Artículo 73. — El Instituto podrá declarar salidas de su administración y aún del régimen instituído por esta ley, total o parcialmente, las colonias establecidas o que se establezcan, cuando *se presenten* o concurran algunas de las siguientes circunstancias:

a) Que los colonos en su gran mayoría hayan cancelado sus obligaciones;
b) Que el valor de las mejoras o del suelo imposibilite prácticamente la concentración de la propiedad.

c) Cuando la densidad de la población o el crecimiento urbano o industrial, o posibilidades de otro género de producción, señalen su conveniencia económica y social.

XIV.—De las relaciones del Instituto con el Banco Hipotecario del Uruguay.

Artículo 74. — El Banco Hipotecario del Uruguay, otorgará al Instituto de Colonización, préstamos hipotecarios de hasta el 85 % del valor de sus inmuebles rurales, estándose en cuanto a la fijación de este valor, a las reglas establecidas en la Ley Orgánica del primero.

Sobre las operaciones enunciadas en ese artículo, el Banco Hipotecario sólo percibirá el ½ % de comisión.

Art. 75. — Los préstamos que el Banco Hipotecario acuerde no excederán del 15 % del monto total de cada serie de títulos hipotecarios que emita el Banco, excluídas las especiales, e incluyéndose en el porcentaje máximo indicado, tanto las operaciones de ese género que realice el Instituto, como aquéllas de que se ocupa el artículo 23.

Cuando el saldo de los préstamos acordados después de la promulgación de la presente ley y fuera de las condiciones de los préstamos ordinarios, sobrepase, en conjunto, el 10 % del monto total de los títulos en circulación — excluídas las series especiales —, el Banco Hipotecario y el Instituto de Colonización, por intermedio del Poder Ejecutivo, darán cuenta a la Asamblea General, a los fines de obtener autorización legislativa para la ampliación del límite señalado.

Art. 76. — En los préstamos a que se refiere esta ley, el Banco Hipotecario queda autorizado para prescindir de las reglas prescriptas por los artículos 53, 54 y 58 y demás disposiciones de su Carta Orgánica, que se opongan a la presente ley.

Las propiedades gravadas de acuerdo con esta ley, responderán preferentemente al capital y servicio de la deuda hipotecaria.

Art. 77. — Previamente a la enajenación de lotes a los colonos, el Instituto obtendrá, en caso de existir o constituirse gravamen a favor del Banco Hipotecario, la división del mismo en proporción al valor de tasación de cada predio deslindado, aunque las obligaciones emergentes del gravamen total quedaran a cargo del Instituto.

Art. 78. — El Instituto, al vender propiedades gravadas en el Banco Hipotecario del Uruguay, sin que se efectúe la sustitución del deudor, continuará sirviendo el gravamen existente, subrogándose a su favor los derechos del Banco frente al comprador. Para realizar la renovación de la hipoteca se requerirá también la conformidad del Instituto.

Para integrar el precio de compra, podrá el Instituto, con la base de dicha deuda, conceder préstamos en segunda hipoteca hasta el 85 % del precio de venta, pudiendo completar en casos especiales, la totalidad de dicho valor.

El comprador deberá abonar al Instituto, además del servicio del préstamo concedido por éste, los que correspondan a la deuda pendiente con el Banco Hipotecario. La falta de pago por parte del colono de ambos servicios, o de uno de ellos, vencidos los noventa días de plazo estipulado para hacerlos efectivos, dará lugar por parte del Instituto, a la aplicación de las medidas que correspondan, sin perjuicio de las que puede adoptar el Banco Hipotecario en defensa de su crédito.

El Instituto deberá entregar al Banco Hipotecario los importes de las ventas y amortizaciones o pagos adelantados que efectúen los compradores o promi-

tentes compradores hasta la cancelación del préstamo respectivo.

Art. 79. — Los préstamos que se hubieran acordado para la adquisición de predios aislados, al amparo de cualquiera de las leyes de colonización que por ésta se derogan, se regirán por la ley según la cual hubieren sido contratados hasta su total cancelación.

Art. 80. — Mientras el Instituto no organice sus servicios propios, las tierras adquiridas por él y las adjudicadas de acuerdo con esta ley serán escrituradas gratuitamente por los escribanos del Banco Hipotecario del Uruguay. Las escrituras estarán libres de toda clase de impuestos y derechos. Los colonos gozarán durante los diez primeros años, a contar de la fecha de la escritura de adjudicación, de la exoneración del pago de Contribución Inmobiliaria y adicionales que se liquiden y perciban conjuntamente con ésta.

Art. 81. — Las colonias transferidas por el Banco Hipotecario al Instituto, en virtud de esta ley, continuarán rigiéndose, en lo que proceda y con respecto a las operaciones ya concluídas y a los contratos en vigencia, por las disposiciones legales bajo cuyo imperio hubieran sido implantadas.

No obstante, el Instituto procurará, dentro de sus facultades, o por medio de acuerdos con los colonos o con el Banco Hipotecario, irlas adaptando a las normas instituídas por el presente estatuto legal.

Art. 82. — Sin perjuicio de las garantías que se establecen precedentemente y de las que adopte de conformidad con su Carta Orgánica, el Banco Hipotecario del Uruguay, prestará su apoyo y colaboración a la gestión del Instituto y al cumplimiento de las finalidades que determinan su creación.

XV.—Del Fondo de Previsión.

Artículo 83. — Los colonos, cualquiera sea la condición en que ocupen la tierra, excepto las formas remuneradas y de disfrute precario, aportarán anualmente al Instituto las cantidades en efectivo o su equivalente en productos que éste determine de acuerdo con el resultado de la explotación y que no excederán del 4 % del precio fijado al lote respectivo.

Con estas cantidades se formará en la cuenta de cada colono un fondo de previsión obligatorio que no superará el 20 % de dicho precio.

Los porcentajes establecidos precedentemente podrán ser mayores cuando así lo acuerde el colono con el Instituto.

Si el rendimiento de la explotación, contempladas las necesidades del sustento del colono y su familia, no lo permitiesen, el Instituto podrá transferir el pago para los años subsiguientes.

Art. 84. — El fondo de previsión, que gozará de un interés del 5 %, se destinará a cumplir subsidiariamente las obligaciones relativas al servicio de la deuda hipotecaria, de los préstamos, del canon de la enfiteusis o del arrendamiento, cuando el colono justifique no poder satisfacerlas con el producto de su trabajo o por causas de fuerza mayor.

Una vez que el fondo sobrepase el 10 % del precio atribuido al lote, el colono podrá destinar el excedente a amortizaciones extraordinarias de los préstamos, fundiario o de otra especie, a la realización de mejoras, a la formación de la entrega inicial si tuviese opción de compra, a la integración del capital de sociedades cooperativas o a otras inversiones útiles a la explotación a juicio del Directorio.

Art. 85. — Si el colono abandonara la chacra, voluntariamente o no, su capital de previsión se empleará en primer término, en el pago de sus deudas pendientes con el Instituto de Colonización; y el saldo — si lo hubiere — quedará a su disposición. En el im-

porte de las deudas se incluirán las bonificaciones que pudieran habérsele acordado en el precio del bien, o de su tenencia, y las rebajas y exoneraciones que se le hubieran concedido por concepto de servicios hipotecarios, impuestos y derechos notariales.

Si las causas que determinaran el alejamiento del colono fueran justificadas a juicio del Instituto, éste podrá dejar sin efecto lo dispuesto en el apartado anterior.

XVI.—De la capacitación de los colonos.

Artículo 86. — El Instituto dedicará preferentemente atención a la capacitación de los aspirantes a colonos, que no llenen las condiciones exigidas por el inciso b) del Art. 59, mediante una adecuada instrucción y correspondiente práctica, con la finalidad de prepararlos en el conocimiento de las tareas rurales e irlos habilitando para la libre administración de la empresa agraria.

Estas funciones se cumplirán:

a) Organizando núcleos o prácticas especiales con ese objeto, de preferencia dentro de las colonias, y bajo dirección experimentada, o utilizando los servicios públicos existentes. (Facultad de Agronomía, Universidad del Trabajo, etcétera).

b) Establecimientos rurales privados, de acuerdo con los reglamentos que se dicten.

c) Facilitándoles la tierra en disfrute precario (apartado e) del inciso 4º del artículo 7º) o

d) Bajo las formas previstas para la colonización remunerada sea ésta agrícola, ganadera o forestal (apartado e) del inciso 10 del artículo 7º).

Art. 87. — El Instituto procurará de modo especial, atraer a estos núcleos y actividades a los pobladores de la campaña que carezcan de medios permanentes de vida, preferentemente a los jóvenes, pudiendo optar para estos casos providencias complementarias, dirigidas a tutelarlos y prepararlos para un trabajo útil y una buena administración del hogar.

Art. 88. — Los aspirantes a que se refieren los artículos anteriores podrán pasar a los otros regímenes de colonización, una vez que hayan adquirido, a juicio del Instituto, la idoneidad y condiciones adecuadas.

Art. 89. — Sin perjuicio de poderlo hacer directamente, el Instituto de Colonización colaborará con los Ministerios y organismos competentes en la implantación, dentro de las colonias o zonas adyacentes, de escuelas o cursos destinados a la enseñanza agraria, general o especializada, y en la preparación de los colonos o sus hijos para los trabajos y oficios necesarios para el desarrollo normal de las actividades.

Con los mismos fines, podrá gestionar de la Universidad del Trabajo, y aún conceder becas para estudiar en las Escuelas Industriales de especialización, debiendo, asimismo, facilitar a los hijos de los colonos las oportunidades de ampliar su cultura respetando su vocación y aptitudes.

El Instituto podrá también establecer un sistema de becas y bolsas de viaje para el perfeccionamiento de los colonos y de los funcionarios técnicos y administrativos en los centros de enseñanza y de trabajo del extranjero.

Esas becas serán discernidas anualmente previo llamado a aspiraciones y con el dictamen de tribunales especializados que tendrán en cuenta las aptitudes, antecedentes y méritos de los aspirantes, así como las conveniencias de incorporar al Instituto las experiencias más útiles de otros países.

Art. 90. — Al efecto de propiciar la concurrencia a los centros de enseñanza agraria, el Instituto acordará un tratamiento especial a sus egresados, de acuerdo con la reglamentación que

al respecto dicte. Cada año, podrá donar un predio, dentro de sus colonias o grupos colónicos, entre los postulantes egresados de dichos centros, a los que mejor calificación hayan obtenido.

Este beneficio podrá hacerse extensivo a los que hubieran demostrado mayores aptitudes en cualquiera de las formas de capacitación a que se refiere el artículo 86, como asimismo a los colonos cuyas explotaciones puedan considerarse ejemplares.

XVII.—De los créditos.

Artículo 91. — Además del fundiario, el Instituto podrá conceder préstamos para la compra de útiles de labranza, máquinas, animales, semillas, gastos de alimentación, de siembra, recolección y comercialización de las cosechas, etc., con el fin de capacitar económicamente a los colonos, de acuerdo con las necesidades de la explotación a que se dediquen.

Asimismo y con el fin de promover una explotación ganadera, sea ésta principal o complementaria de la agrícola, el Instituto acordará préstamos para la adquisición de semovientes — sea que éstos constituyan un renglón permanente de producción o se destinen temporariamente a su preparación en cultivos de cereales forrajeros o rastrojos — y para la construcción de silos para el almacenamiento y reserva de henos y granos, preferentemente bajo régimen cooperativo.

Estos préstamos — de habilitación agrícola, ganadera y granjera — se acordarán teniendo en cuenta fundamentalmente la conveniencia de sus finalidades — a cuya aplicación correcta, que será debidamente contraloreada, y estarán condicionados — y la capacidad moral, de trabajo y administración de los solicitantes.

Art. 92. — Los interesados deberán presentar, con la correspondiente solicitud, el plan de explotación que se proponen realizar, con indicación de las cifras aproximadas de producción y gastos.

El beneficiario del crédito está obligado a darle a éste la aplicación para la cual la operación hubiera sido convenida. En caso de presentarse para ello dificultades insalvables, deberán hacerlas conocer de inmediato al organismo a los efectos que correspondan.

Además de la facultad de practicar inspecciones y exigir documentos para comprobar la inversión de los fondos el Instituto tendrá la de disponer las medidas que considere convenientes, en caso de abandono o descuido por parte del prestatario de los efectos, cultivos o explotaciones que haya sido objeto del préstamo, pudiendo realizar los trabajos necesarios a su continuidad y preservación, cargando su costo en la cuenta del omiso.

Los préstamos se harán en dinero o en especie, escalonándose en cuotas que se irán entregando a medida que se vayan cumpliendo las distintas labores.

Art. 93. — Tratándose de maquinaria agrícola, de elementos de transporte y, en general, de dotaciones que exijan una considerable inversión, se procurará que las adquisiciones se realicen en común cuando aquéllas sean susceptibles de ser utilizadas por varios colonos.

Art. 94. — El Instituto promoverá la constitución en cada colonia de una sociedad de fomento que servirá de órgano intermediario de sus pobladores en sus necesidades de crédito — si este crédito no pudiese organizarse en forma mutua o cooperativa — de servicios o mejoras.

La dirección o administración de las colonias y el Directorio del Instituto, prestarán preferente atención a las cuestiones que las sociedades promuevan respecto de la situación, defensa y progreso del núcleo en general y de los colonos en particular.

Art. 95. — El Instituto estudiará tipos económicos de vivienda rural, concediendo préstamos hasta el 25 % del valor de cada predio, para poblaciones y mejoras útiles. Aplicará para estos préstamos, una amortización correlativa a la naturaleza de la población o mejora.

Cuando ese porcentaje fuere considerado insuficiente, podrá ampliarse en las condiciones que se reglamentará.

Art. 96. — El Instituto podrá igualmente acordar con los colonos hacerse cargo de la construcción, o bien sustituir los préstamos en efectivo, construyendo en los lotes de tierras, la vivienda, alambrados y otras mejoras que considere necesarias para la explotación, en las condiciones que establece el artículo anterior. Tratándose de arrendatarios, enfiteutas o aparceros que se acojan a esta última fórmula, la amortización e intereses que proporcionalmente correspondan a las mejoras, se incluirán en el precio de la renta o del canon, o en la porción estimada de la cosecha.

Art. 97. — Además de los establecidos precedentemente, el Instituto podrá acordar créditos individuales o colectivos para la ejecución de obras de desecación o forestación, servicios de interés común e instalaciones de aprovechamiento de las aguas para el riego o la producción de energía.

Art. 98. — El objeto del crédito otorgado o los productos derivados de su inversión, según sea su destino, respectivamente, capital mobiliario o capital circulante, quedarán sometidos automáticamente al régimen de prenda agraria en favor del Instituto.

Art. 99. — El Instituto podrá recibir, en pago de las obligaciones del colono, los productos de la tierra materia del contrato a los precios oficiales — si hubieran sido fijados — o corrientes para aquéllos.

Art. 100. — El Banco de la República otorgará al Instituto un crédito en cuenta corriente, con la garantía subsidiaria del Estado, a un interés inferior al menor fijado para sus colocaciones, por el monto que se acuerde entre la primera institución nombrada, el Poder Ejecutivo y el Instituto de Colonización. Con dichos fondos, más los que la ley le atribuye, el Instituto satisfará las necesidades del crédito dentro de las colonias o explotaciones que organice o atienda.

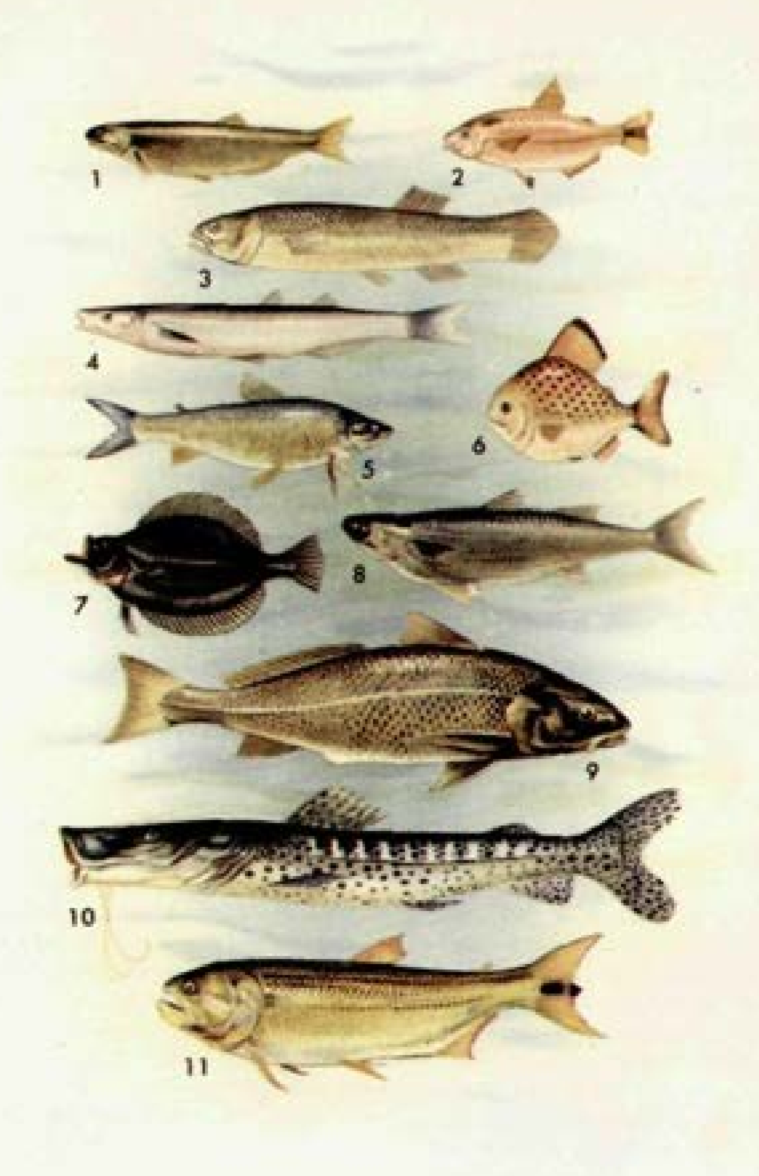
XVIII.—De las rescisiones.

Artículo 101. — A iniciativa del Instituto y una vez agotada la vía de los entendimientos amigables, serán anulados de pleno derecho, los compromisos contraídos cuando el colono arrendatario o aparcero promitente comprador, incurriere en una de las siguientes situaciones:

a) Dejar de pagar dos anualidades vencidas, siempre que tal omisión no fuere imputable a causa de fuerza mayor.
b) No se ajustare a las normas de la explotación dispuesta, según se trate de colonización orientada, condicionada, dirigida, etc.
c) Fuere causa de perturbaciones o desórdenes en la colonia.
d) Se dedicare a explotar otro u otros predios no adjudicados por el Instituto en menoscabo de la explotación del que le haya sido adjudicado.
e) No cumpliere con cualquiera de las condiciones que estipulan la presente ley y su respectiva reglamentación.

Declarada la anulación por el Instituto y notificada, el colono desalojará el predio en el plazo de 120 días, el que podrá prorrogarse por un término prudencial en casos especiales, procurándose en lo posible que estos plazos permitan la recolección de las cosechas.

El colono desalojado tendrá derecho



Peces de Río

PECES DE ZONA BAJA (URUGUAY)

1. **Ancheita** (*Lycengrulis grossidens*). - 2. **Salmón** (*Brycon orbignyanus*). - 3. **Tararira** (*Hoplias malabaricus*). - 4. **Pejerrey** (*Menidia regia*). - 5. **Boga** (*Leporinus obtusidens*). - 6. **Pacú** (*Roseveltiella nattereri*). - 7. **Lenguado** (*Achirus trichospilus*). - 8. **Lisa** (*Mugil platanus*). - 9. **Corvina** (*Micropogon opercularis*). - 10. **Surubí** (*Pseudoplatystoma Coruscans*). - 11. **Dorado** (*Salminus Maxillosus*).

a una compensación por el valor de las mejoras que hubiere hecho con la aprobación del Instituto, con deducción del importe de sus deudas, salvo que en casos excepcionales y atendiendo la naturaleza de esa mejoras, se hubiera convenido lo contrario. Igual derecho tendrá el colono que se retire voluntariamente del predio adjudicado.

En ambos casos, la compensación se hará con sujeción a lo que disponen los parágrafos 2º y 3º del artículo 85.

Art. 102. — A los colonos propietarios con gravamen pendiente, que incurriesen en cualquiera de las situaciones a que alude el artículo anterior, se les podrá reducir el préstamo hipotecario al 50 %, debiendo pagar la amortización extraordinaria correspondiente, so pena de ejecución, y sin perjuicio de las devoluciones que correspondan, de acuerdo con la disposición citada en la parte final del artículo que antecede.

Igual procedimiento se adoptará en el caso de las colonizaciones aisladas a que se refiere el artículo 22.

Art. 103. — Cuando falleciere el colono arrendador o aparcero promitente comprador, el Instituto podrá transferir, por simple vía administrativa, los compromisos que hubieren quedado pendientes, a la viuda o a uno de sus hijos — si fuera solicitada y no hubiera oposición de los demás herederos —, siempre que se comprobara la idoneidad y capacidad de trabajo de algunos de los nombrados.

Cuando no se hiciere la transferencia, el Instituto recuperará la disponibilidad de la tierra — por igual procedimiento — pudiendo hacerse cargo de ella sin más trámite. En tal caso, devolverá a la sucesión del colono, el correspondiente fondo de previsión, abonando — además — las indemnizaciones correspondientes a las poblaciones y otras mejoras útiles que aquél hubiere introducido en el predio con consentimiento del Instituto. Previamente a la liquidación de la suma respectiva se descontará el importe de otras deudas que el colono hubiere dejado pendientes con el Instituto de Colonización.

Art. 104. — Si se produjese el fallecimiento del colono propietario, podrán sus sucesores continuar con la explotación del predio, siempre que estuvieran de acuerdo y cumplieran con las obligaciones que preceptúa la presente ley. Si no hubiera acuerdo, el lote deberá ser subastado con admisión de postores extraños que reúnan los requisitos que la ley exige para ser colonos, teniendo preferencia en la adjudicación en igualdad de condiciones, el cónyuge supérstite, los hijos, padres o hermanos del colono fallecido.

A falta de interesados, el Instituto podrá adquirir la parcela por el precio pagado por ella por el comprador, más el importe actualizado de las mejoras.

Igual procedimiento se seguirá en lo que sea aplicable, en caso de fallecimiento de la mujer del colono.

Art. 105. — Tratándose de colonos enfiteutas, arrendatarios o aparceros, se estará — en lo que corresponde — a lo dispuesto por los artículos anteriores.

Art. 106. — Será compensado el valor de las mejoras realizadas con aprobación del Instituto, por los colonos arrendatarios o aparceros, cuando éstos deban abandonar el predio, por conclusión del contrato, salvo convención en contrario.

En todos los casos a que se refiere este capítulo, por valor de las mejoras se entiende el que éstas posean en el momento de recibir su posesión el Instituto, y el justiprecio de ellas y su indemnización serán fijados por el Directorio de este Organismo, previo asesoramiento de la Sociedad de Fomento local y citación para audiencia del interesado.

Art. 107. — Serán irrevocables las

resoluciones que declaren rescindido un contrato o fijado el monto de la indemnización por mejoras, cuando fueran adoptadas por unanimidad. En caso contrario, podrán ser apeladas ante un tribunal constituido por un representante de cada una de las partes y el Juez de Paz seccional, y que actuará de acuerdo con los porcedimientos que establezca la reglamentación.

XIX.—Del capital y recursos financieros.

Artículo 108. — El capital del Instituto Nacional de Colonización lo constituirán:

a) Los bienes que actualmente integran el patrimonio de la Sección Fomento Rural y Colonización del Banco Hipotecario del Uruguay — inmuebles, muebles, títulos, efectivo, créditos, acciones, cauciones, etc.

b) La emisión de veinte millones de pesos ($ 20.000.000.00) nominales de Títulos de Fomento Rural y Colonización.

El interés, amortización y demás condiciones que regirán para la emisión de los títulos, serán iguales a los que rigen para los Títulos que están actualmente en circulación.

El Poder Ejecutivo podrá emitir uno o varios bonos mientras no se impriman los títulos correspondientes.

El Instituto Nacional de Colonización queda facultado para vender o caucionar parte o la totalidad de la deuda o de los bonos en el Banco de la República, Caja Nacional de Ahorro Postal, Banco Hipotecario o Banco de Seguros — los que quedan autorizados para este efecto — o en otras instituciones de crédito.

c) El aporte de un millón de pesos tomados del fondo de Diferencias de Cambio.

d) Los beneficios líquidos que destine a capitalización.

e) El importe de las multas que se apliquen de acuerdo con la presente ley.

f) Las donaciones y legados que reciba.

El Instituto de Colonización dispondrá de este capital, así como de los demás recursos que le otorga la presente ley, para el cumplimiento de los cometidos que la misma le asigna.

Art. 109. — El servicio de la deuda emitida de acuerdo con el artículo precedente y la ley de 31 de diciembre de 1945, se atenderá con los recursos especiales que se establecen a continuación:

a) El producto de los impuestos en vigor, creados por la ley mencionada en el parágrafo anterior.

b) El producto de los impuestos que se establecen en el capítulo XX.

c) Los ingresos que se perciban en concepto de regularización de la situación de la propiedad raíz que no acredite salida del dominio fiscal, de conformidad con las leyes que se dicten.

d) Las contribuciones de $ 50.000 cada una, a cargo de los Bancos de la República y Seguros y de la ANCAP, las que serán imputadas por los contribuyentes a sus gastos de gestión. Esta contribución se elevará hasta el 10 % de las utilidades líquidas de cada uno de los referidos Entes Autónomos, una vez que éstos se encuentren liberados, en ésa o mayor proporción, de sus aportes a Rentas Generales.

Si hubiera déficit, éste se imputará a Rentas Generales.

Art. 110. — Del excedente de entradas, una vez cubiertos los presupuestos y obligaciones y hechas las provisio-

nes que correspondan, y del producto de la deuda emitida, el Instituto aplicará hasta el 15 % a la formación de una reserva de tierra de su propiedad, que no podrá enajenar ni transferir a ningún título, destinándola a la colonización en cualquiera de las formas instituídas de disfrute temporal o a la explotación propia, a la repoblación forestal o a los otros fines previstos en esta ley.

XX.—De los impuestos.

Art. 111. — Todo propietario que cede a terceros el uso o goce de un predio rural, obteniendo en compensación un lucro, pagará un impuesto progresivo anual que se calculará sobre el aforo para el pago de la contribución inmobiliaria, de acuerdo a la siguiente escala:

De $	50.000.00	a	$	50.000.00	½ ‰
De "	100.000.00	a	"	100.000.00	1 ‰
De "	200.000.00	a	"	200.000.00	1 ½ ‰
De "	300.000.00	a	"	300.000.00	2 ‰
De "	400.000.00	a	"	400.000.00	2 ½ ‰
De "	500.000.00	a	"	500.000.00	3 ‰
De "	600.000.00	a	"	600.000.00	3 ½ ‰
De "	700.000.00	a	"	700.000.00	4 ‰
De "	800.000.00	a	"	800.000.00	4 ½ ‰
De "	900.000.00	a	"	900.000.00	5 ‰
De "	1.000.000.00	a	"	1.000.000.00	6 ‰
De "	1.500.000.00	en adelante	"	1.500.000.00	7 ‰
					8 ‰

Art. 112. — Tratándose de propietarios que cedan el uso de más de un predio rural o fracción, la determinación del grado de la escala que corresponda aplicar se hará acumulando los aforos de todos los predios o fracciones.

Art. 113. — A los efectos del artículo anterior, se considerarán como pertenecientes a un mismo propietario los inmuebles de pertenencia del cónyuge y de los hijos bajo patria potestad, legalmente administrados o usufructuados por los padres.

Art. 114. — Cuando el valor de las mejoras complementarias incorporadas por el propietario a un predio lo justifique por su importancia y utilidad, la Dirección de Impuestos Directos a solicitud del interesado, propondrá al Poder Ejecutivo la rebaja de hasta el 50 % del impuesto, pudiendo llegarse a la exoneración total cuando las mejoras determinen un aumento apreciable de la capacidad productiva del campo y aseguren buenas condiciones de habitación a sus pobladores.

Art. 115. — El impuesto se percibirá por la Dirección General de Impuestos Directos en la capital, y por las respectivas administraciones de Rentas en los departamentos del interior de la República, al mismo tiempo que la Contribución Inmobiliaria, y se abonará por años completos, cualquiera sea el tiempo de formalización de los contratos respectivos y su vencimiento.

Art. 116. — En caso de que el locatario, aparcero o cesionario hiciera uso del plazo legal para el desalojo, la iniciación del juicio respectivo por la otra parte quedará condicionada al pago anticipado del impuesto correspondiente a dicho período.

Art. 117. — Al efecto de la correcta percepción de este impuesto, se organi-

zará un Registro permanente de propietarios de tierras, con especificación de aquellos que no las explotan directamente.

Art. 118. — Los locatarios, aparceros o cesionarios que deseen ceder el contrato, subarrendar el predio o cederlo a terceros en aparcerías o a cualquier otro título, sufrirán un impuesto anual de uno por mil aplicado al aforo para el pago de la contribución territorial, cualquiera sea su valor.

Art. 119. — El impuesto creado por el artículo anterior se percibirá por la Dirección General de Impuestos Directos en la capital y las respectivas Agencias de Rentas en los departamentos del interior de la República.

Art. 120. — El obligado deberá consignar de una sola vez el que corresponda al tiempo de duración del contrato con las excepciones que determinará la reglamentación de esta ley.

Art. 121. — Quedan exceptuados de este impuesto las cesiones y subarrendamientos realizados por causa de inhabilitación física del arrendatario o aparcero originario, sobrevenida con posterioridad al contrato, o por muerte de los mismos, cuando la familia no contara con un miembro con capacidad para sustituirlo en la explotación del predio.

Art. 122. — La falta del pago del impuesto establecido por este capítulo, será penada en la forma establecida en el artículo 20 de la ley Nº 9.189, de 4 de enero de 1934, y los juicios para el pago de las deudas así originadas, se substanciarán en la forma indicada en la misma ley.

XXI.—De la Inembargabilidad.

Artículo 123. — Los adelantos que para la compra de tierras al Ente pudieran hacer los colonos, como asimismo el fondo de previsión que por el Capítulo XV se organiza, serán inembargables por terceros. Lo serán también los predios adquiridos de conformidad a la presente ley, las mejoras, máquinas, útiles y animales de trabajo y las cosechas, hasta tanto el colono no haya abonado el 50 % de su deuda con el Banco Hipotecario y con el Instituto, salvo por aquellas obligaciones que provengan — precisamente — de las hipotecas constituídas y de las operaciones realizadas para la construcción de aquellas mejoras, para la adquisición de las referidas máquinas, útiles y animales de trabajo o a la preparación y recolección de las cosechas, y que se hubieren contraído con el Instituto o con su expresa autorización.

Lo dispuesto en el apartado anterior no rige para los casos de obligaciones provenientes de impuestos, de pensiones alimenticias decretadas judicialmente y de condenaciones penales y debe entenderse sin perjuicio de otros privilegios de inembargabilidad que acuerdan las leyes en vigor.

XXII.—De la Colonización Privada.

Artículo 124. — El Ministerio de Ganadería y Agricultura estimulará la colonización agrícola privada, orientándola hacia los fines de la colonización oficial y, sin perjuicio de su competencia, podrá encomendar al Instituto la vigilancia del cumplimiento de las condiciones que en este Capítulo se establecen.

Art. 125. — Toda subdivisión de fundos de la extensión que determine la reglamentación efectuada con el objeto de ser colonizados por los particulares, para ampararse a los beneficios que acuerda el artículo siguiente, deberá ajustarse a las condiciones que a continuación se expresan:

a) Adecuación de la tierra al tipo de colonización elegido.
b) Proximidad de los mercados o puertos de embarque o disponibilidad de vías de comunicación, se-

gún el género de explotación que se realice.

c) Fraccionamiento apropiado que consulte las condiciones de los terrenos en los sentidos topográfico, agrológico, de provisión de agua, etc.

d) Cesión, sin compensación, de los espacios libres eventualmente necesarios para la construcción de caminos, escuelas, locales para cooperativas, graneros, servicios policiales y sanitarios, etc.

e) Autorización del Ministerio de Ganadería y Agricultura con conocimiento del respectivo plan de colonización y sus características, previo informe del Instituto Nacional de Colonización.

Art. 126. — Los propietarios que destinen inmuebles a la colonización, de conformidad con lo que establece el artículo anterior, quedarán eximidos, en la extensión colonizada o cedida con arreglo al inciso d) de la disposición citada, del pago de la Contribución Inmobiliaria y sus adicionales, por el término de 10 años. En estos casos, tratándose de colonización por el sistema de venta o promesa de venta, la operación respectiva estará exenta de todo impuesto sobre transacciones de inmuebles.

El Banco Hipotecario del Uruguay, previo informe del Instituto, podrá acordar a los colonizadores particulares préstamos sobre tierras hasta el 30 % de la tasación que practique, pudiendo exigir la constitución de un fondo especial que garantice el pago puntual de las cuotas hipotecarias.

En casos especiales con acuerdo del Poder Ejecutivo, el Instituto podrá otorgar préstamos complementarios para colonización privada, con preferencia cuando ésta se realice con productores agremiados.

La concesión de estos beneficios queda subordinada a la fijación de precios de venta o arrendamiento y condiciones de trabajo razonable para los colonos.

XXIII.—Disposiciones Generales y Transitorias.

Artículo 127. — No podrán ampararse a los beneficios de esta ley, en cuanto acuerda a los colonos rebajas o facilidades de orden especial, las personas que a juicio del Instituto por su situación económica estén en condiciones de realizar las explotaciones con sus propios recursos.

No obstante, el Instituto podrá operar con ellas en condiciones corrientes para los regocios de que se trate, cuando lo considere de conveniencia o no existan otros interesados, y prestarles asistencia técnica.

Art. 128. — El Estado garantizará las operaciones que realice el Instituto Nacional de Colonización.

Art. 129. — Las tierras y edificios de *propiedad del Instituto y sus bienes en* general, como asimismo las operaciones que efectúe, estarán exentas de Contribución Inmobiliaria, y adicionales, sellos, timbres e impuestos en general.

Estará exento también el Instituto, de sellados y cualquier clase de derechos e impuestos, en las actuaciones o gestiones en que intervenga, por sí o en representación de terceros ante los Tribunales y Juzgados de la República, o ante cualquier otra autoridad pública, y gozará de franquicias postal y telegráfica.

Art. 130. — El primer Directorio del Instituto estará compuesto por cinco miembros, tres de los cuales, entre ellos el Presidente, serán designados por el Poder Ejecutivo, debiendo, dos por lo menos, ser técnicos o personas de reconocida capacidad en la materia, y los dos restantes de acuerdo con lo que se determina a continuación.

Cada una de las federaciones u organizaciones de fomento rural que tenga carácter nacional, cuente con personería jurídica y más de dos años de funcio-

namiento propondrá dos candidatos que deberán reunir las condiciones establecidas precedentemente.

El Poder Ejecutivo elegirá dos titulares y dos suplentes dentro del conjunto de personas propuestas.

Si por cualquier circunstancia no se hubiese hecho la proposición más arriba aludida dentro de los quince días siguientes a la convocatoria que al efecto hará el Poder Ejecutivo, éste procederá a hacer la designación directamente.

La especificación de las organizaciones o federaciones llamadas a intervenir, como asimismo el procedimiento para la elección, serán establecidas en la reglamentación de esta ley.

Art. 131. — El Instituto podrá convenir con el Servicio Oceanográfico y de Pesca, la instalación de colonias mixtas, pesqueras y agrarias.

Art. 132. — El Ministerio de Ganadería y Agricultura, por intermedio de sus oficinas técnicas, procederá — una vez que le fueren asignados los recursos necesarios — a la realización de estudios agrológicos y agroeconómicos del país, los que serán puestos a disposición del Instituto de Colonización a sus efectos. En base a sus conclusiones, tanto la colonización pública como la privada, deberán seguir las líneas de máxima posibilidad económica para el éxito de la misma.

Art. 133. — El Poder Ejecutivo, con la colaboración y asesoramiento de los organismos especializados, estudiará y propondrá a la Asamblea General un plan relativo a las siguientes cuestiones:

a) Establecimiento de un seguro obligatorio que cubra los riesgos agrícolas encarnando la creación de un fondo de previsión de formación colectiva.

b) Régimen de desecación, saneamiento y colonización de los terrenos anegadizos del Este de la República.

Art. 134. — En aquellas zonas donde las operaciones de préstamos agrarios sean primordialmente atendidas por el Instituto, el Poder Ejecutivo, con el acuerdo del Banco de la República, podrá transferirle la administración, tanto del Crédito Agrícola de Habilitación, instituida por la ley de 25 de febrero de 1933, como de los graneros oficiales. Asimismo el Instituto podrá construir las instalaciones necesarias para el almacenaje, clasificación y tráfico de los frutos y organizar con carácter de servicio público, todo lo relativo a su funcionamiento.

Art. 135. — Cométese al Instituto Nacional de Colonización la aplicación de la ley de 16 de octubre de 1944, relativa a los inmuebles rurales en los cuales se encuentren rancheríos o núcleos de población y cuyos ocupantes lo sean a título precario. A este respecto investigará las características individuales y sociales de la población de esos rancheríos y sus posibilidades de mejoramiento, en relación con la actividad agraria, como asimismo las condiciones de vida y trabajo de la población campesina en general, especialmente en cuanto tenga que ver con las finalidades de esta ley.

Art. 136. — La adjudicación de tierras en disfrute precario a que se refiere el apartado e) del inciso 4º) del artículo 7º, no podrá exceder del término de dos años, no rigiendo en este caso ni en el previsto en el artículo 21, los plazos para el desalojo ni las opciones que respecto de la duración mínima de los contratos de arrendamientos, establecen las leyes de 16 de diciembre de 1927 y complementarias.

No regirán tampoco a los efectos de esta ley, las disposiciones del Código Rural, en cuanto aplican a la aparcería las reglas establecidas en el Código Civil para el contrato de sociedad, estándose a la que dispone el artículo 30 de la ley mencionada en el parágrafo anterior.

Tampoco regirán para las operaciones a que se refiere el presente estatuto

legal, las disposiciones de la ley de 17 de junio de 1931, sobre enajenación de inmuebles a plazos.

Art. 137. — Los préstamos pendientes en estado de cumplimiento normal, que el Banco de la República haya concedido a particulares integrantes de las colonias constituídas por el Banco Hipotecario, pasarán a cargo del Instituto Nacional de Colonización, previa conformidad de su Directorio.

Para la ejecución de las operaciones de crédito, cobros o pago a hacerse a la orden o por cuenta del Instituto en las localidades donde éste no tenga agencias habilitadas para tales fines, se convendrá con los Bancos del Estado la utilización de los servicios de sus sucursales, los que, de no ser gratuitos, serán compensados en forma que no represente más que el costo de la prestación.

Art. 138. — Dentro del plazo de tres meses, el Poder Ejecutivo constituirá una Comisión Honoraria integrada por un representante del Ministerio de Ganadería y Agricultura, uno de la Universidad del Trabajo, uno de la Facultad de Agronomía, uno de la Facultad de Veterinaria y otro del Instituto Nacional de Colonización, la cual en el plazo de seis meses a partir de su constitución deberá someter al Poder Ejecutivo un plan para la coordinación y ajuste de los servicios de enseñanza agraria oficiales, en forma de evitar la dispersión o repetición de gastos y servicios destinados a fines análogos.

Art. 139. — Los colonos, sea cual fuere la condición de su tenencia del predio, no podrán establecer en éste, sin consentimiento expreso del Instituto, comercios extraños a las actividades del núcleo económico que integran.

Art. 140. — A fin de coordinar la defensa de los intereses agrarios regulando las relaciones económicas de la transformación rural en su orden nacional, y racionalizando la producción, comercialización e importación de los productos agrícolas y pecuarios, el Instituto participará por medio de delegados en los organismos que se designen con el objeto de planear la industrialización del país.

Art. 141. — A los fines de lo previsto en los artículos 48 y 49, se declaran desde ya ampliadas las autorizaciones de gastos que acuerdan las leyes especiales de presupuesto, relativas a edificación escolar o dotación de servicios públicos, cuando las partidas asignadas resultaren insuficientes, en las cantidades indispensables para el cumplimiento de las disposiciones referidas.

Art. 142. — Sin perjuicio de las providencias que el Instituto adopte en el mismo sentido, la Dirección de Agronomía mantendrá abierto permanentemente un registro de aspirantes a colonos y de actuales y posibles desalojados, colaborando asimismo en la difusión de los planes de colonización.

Art. 143. — El personal que presta servicios en la Sección Fomento Rural y Colonización del Banco Hipotecario del Uruguay en el momento de sancionarse esta ley, se incorporará al Instituto Nacional de Colonización con asignaciones no inferiores a las que goce en aquella institución.

No obstante, los funcionarios que han ingresado por concurso al Banco Hipotecario tendrán derecho a optar por su permanencia en él; en estos casos, ambos organismos podrán convenir, por un término prudencial, el pase en comisión de estos funcionarios al Instituto.

El Directorio del Banco Hipotecario podrá resolver las situaciones que puedan plantearse con respecto al traslado o permanencia del personal a que se refiere la parte primera de este artículo.

En oportunidad se llenarán las formalidades constitucionales y legales, respecto a la modificación de las planillas presupuestales.

El personal del Instituto queda amparado a los beneficios de la Caja de Jubilaciones y Pensiones Civiles, pero

los empleados y técnicos y administrativos de la Sección *Fomento Rural* y Colonización que pasen a prestar servicios al Instituto podrán optar dentro de los sesenta días de la publicación de esta ley por su afiliación a la Caja Civil o continuar en la Caja de Jubilaciones Bancarias.

Se extienden al personal del Instituto los beneficios acordados por el artículo 5º de la ley de 19 de noviembre de 1943, sobre afiliación a la Cooperativa Bancaria de Consumos, a los efectos de retenciones sobre sus sueldos o pasividades y pensiones.

Art. 144. — Con excepción de aquéllos que procedan de la Sección Fomento Rural y Colonización del Banco Hipotecario, los empleados técnicos y administrativos que el Instituto designe — de acuerdo con los procedimientos que los reglamentos establezcan — lo serán en carácter provisorio. La ratificación de los nombramientos podrá hacerse una vez transcurridos dos años desde su ingreso, siempre que el Directorio entienda que los funcionarios han demostrado en su actuación capacidad, corrección y diligencia.

Art. 145. — El Directorio del Instituto podrá convenir con el Banco Hipotecario la utilización de los servicios de este último organismo, ya sea en carácter transitorio o permanente, así como el destino del fondo de previsión para empleados, la situación de los actuales deudores y cualquier otra cuestión relativa a la transferencia de la Sección Fomento Rural y Colonización.

Art. 146. — Las resoluciones del Directorio serán adoptadas por simple mayoría de votos salvo los siguientes casos:

1º Se requerirán cuatro votos conformes:

a) Para proceder a la instalación de plantas de elaboración en las colonias agro - industriales (artículo 15).

b) Para realizar adquisiciones de tierras por compra directa (artículo 28).

c) Para adjudicar más de una parcela en propiedad a las personas no especificadas (artículo 67).

d) Para consentir la desafectación de las parcelas a los fines de la ley (artículo 70).

e) Para otorgar préstamos complementarios que cubran la totalidad del valor del predio (artículo 78).

f) Para conceder préstamos para poblaciones y mejoras que excedan del 25 % del valor del terreno (artículo 95).

g) Para acordar préstamos de habilitación superiores a dos mil pesos (Capítulo XVII).

h) Para reducir el préstamo hipotecario o declarar rescindido un contrato siempre que no sea por falta de pago (Capítulo XVIII).

2º Se requerirá unanimidad de votos:

a) Para arrendar o renovar contratos de arrendamiento por superficies mayores de mil hectáreas (artículo 21).

b) Para declarar a las colonias salidas de la Administración del Instituto (artículo 73).

c) Para dar carácter irrevocable a las resoluciones que declaren rescindido un contrato o fijen el monto de la idemnización por mejoras (artículo 107).

Art. 147. — Para toda cuestión referente al funcionamiento, organización y ejecución de los servicios que se le confieren al Ente que se crea, que no esté prevista en esta ley, regirán, en lo que sea aplicable, las disposiciones de la Carta Orgánica del Banco Hipotecario del Uruguay.

Art. 148. — Mientras no entre en funciones el Instituto, el Banco Hipotecario y su Sección Fomento Rural y Colonización continuarán actuando con arreglo a las leyes anteriores.

Art. 149. — Los funcionarios y de-

más personas que se consideren lesionados por resoluciones del Directorio, podrán *deducir el recurso de reposición* o reforma, dentro de los veinte días de su notificación en Montevideo, y de treinta en los demás departamentos.

Interpuesto el recurso, si no fuera resuelto dentro de los treinta días, la omisión se reputará revocatoria de la decisión recurrida.

Art. 150. — Los miembros del Directorio serán personal y solidariamente responsables por las resoluciones votadas en oposición a las leyes o a los reglamentos.

Quedan dispensados de esta responsabilidad:

a) Los ausentes de la sesión en que se adoptó la resolución.
b) Los que hubieran hecho constar en el acta respectiva su disentimiento y el fundamento consiguiente. Cuando ese pedido de constancia se produzca, el Secretario del Directorio estará obligado, dentro de las veinticuatro horas, a dar cuenta del hecho al Poder Ejecutivo, *remitiéndole* testimonio del acta respectiva, a los efectos del artículo 187 de la Constitución.

Art. 151. — Agotada la vía administrativa, los funcionarios y demás personas que se consideren lesionados en sus derechos por las decisiones del Directorio, podrán entablar la acción por ilegalidad prevista en los artículos 270 y siguientes de la Constitución.

Mientras no se organice el Tribunal de lo Contencioso - Administrativo, dicha acción se entablará ante los Jueces Letrados de Primera Instancia en campaña, y ante los Jueces Letrados de Hacienda y de lo Contencioso - Administrativo en la Capital.

La acción se dirigirá a obtener la revocación de la resolución impugnada o a la reparación civil pertinente, o a ambos fines, a opción del interesado. Se interpondrá dentro del término perentorio *de veinte días de notificada aquella* resolución, o se seguirá, en su tramitación, el procedimiento de los juicios ordinarios de menor cuantía. El Juez de la causa podrá resolver en cualquier momento, la suspensión de la resolución reclamada, cuando su cumplimiento pudiera producir perjuicios irreparables.

Contra las sentencias de primera instancia habrá el recurso de apelación libre para ante el Tribunal de Apelaciones, cuyo *fallo* hará cosa juzgada.

Art. 152. — En caso de condenación del Directorio, el Juez o Tribunal hará declaración expresa sobre si hubo falta grave que sea imputable a sus miembros. Estos serán pasibles ante el Estado, de la responsabilidad civil consiguiente, sin perjuicio de las sanciones administrativas que correspondan.

Art. 153. — Salvo lo establecido en el artículo 148 y con excepción del apartado primero del artículo 5º de la ley Nº 7.615 y de los artículos 8º, 10, 11 y 12 de la ley Nº 10.694, se derogan las leyes de 22 de enero de 1913, 20 de junio de 1921, 10 de setiembre de 1923, 10 de mayo de 1929, 13 de enero de 1932, 20 de junio de 1933, 20 de diciembre de 1939, 19 de setiembre de 1941 y 31 de diciembre de 1945, como asimismo los artículos 4º, 5º, 6º y 7º de la ley de 18 de abril de 1947.

Art. 154. — El Poder Ejecutivo reglamentará la presente ley.

Art. 155. — Comuníquese, etc.

Montevideo, 12 de enero de 1948.

Cúmplase, acúsese recibo, comuníquese, publíquese e insértese en el Registro N. de Leyes y Decretos.

BATLLE BERRES. — Luis Alberto Brause. - Ledo Arroyo Torres. - Manuel Rodríguez Correa. - Enrique M. Claveaux. - Alberto F. Zubiría. - Oscar Secco Ellauri.

REGLAMENTACION DE LA LEY 12 DE ENERO DE 1948

DECRETO DEL PODER EJECUTIVO DEL 17-3-948

Ministerio de Ganadería y Agricultura. — Ministerio de Hacienda. — Ministerio de Obras Públicas. — Ministerio de Salud Pública. — Ministerio de Industrias y Trabajo. — Ministerio de Instrucción Pública y Previsión Social. — Ministerio del Interior.

Montevideo, 17 de marzo de 1948.

Vista la ley de 12 de enero de 1948 y la necesidad de proceder a la reglamentación de la misma,

El Presidente de la República,

DECRETA:

Artículo 1º — Las relaciones del Instituto Nacional de Colonización con el Ministerio de Ganadería y Agricultura previstas por el Art. 5º de la ley de 12 de enero de 1948, se cumplirán de acuerdo a lo preceptuado por el Art. 9º de la misma ley, manteniendo una permanente información mutua en todos los aspectos que se reputen convenientes para la coordinación de sus respectivas funciones.

Art. 2º — A los efectos establecidos en el Art. 8º de la ley mencionada, créase una Comisión Consultiva de Colonización, integrada en la forma siguiente: un delegado del Ministerio de Ganadería y Agricultura, un delegado del Ministerio de Industrias y Trabajo, un delegado del Ministerio de Obras Públicas, un delegado del Instituto Nacional de Colonización, un delegado de la Facultad de Agronomía, un delegado de la Facultad de Ciencias Económicas, un delegado de la Facultad de Veterinaria, un delegado del Banco de la República, un delegado del Banco Hipotecario, un delegado del Consejo Nacional de Subsistencias, un delegado de la Cámara Mercantil de Productos del País, un delegado de la Cámara de Industrias, un delegado de la Universidad del Trabajo, un delegado de cada una de las entidades rurales comprendidas en el decreto de fecha 11 de marzo en curso, y un delegado común de las Cooperativas Agropecuarias inscriptas de acuerdo con lo dispuesto en la ley número 10.003.

Art. 3º — Las entidades a que se refiere el artículo anterior, dispondrán de un plazo de quince días a partir de la comunicación del Poder Ejecutivo, para designar sus delegados.

Si al término de ese plazo faltara alguna designación, el Poder Ejecutivo constituirá la Comisión con los miembros designados, pudiendo integrarla con otros miembros de su elección en reemplazo de las designaciones no llenadas.

Art. 4º — En la consulta de carácter general que el Directorio del Instituto Nacional de Colonización formulará al comenzar su actuación — de acuerdo a lo preceptuado por el Art. 8º de la ley que se reglamenta — la Comisión Consultiva Nacional dispondrá de un plazo máximo de sesenta (60) días para expedirse.

En las consultas posteriores, ese plazo será de veinte (20) días, salvo que por la índole del problema planteado, el Poder Ejecutivo autorice la ampliación de dicho plazo, lo que deberá hacer expresamente en cada caso.

Art. 5º — La Comisión Consultiva de Colonización estará facultada para requerir directamente amplia información de las Instituciones oficiales, siempre que lo estime conveniente para el cumplimiento de sus cometidos.

Art. 6º — Dicha Comisión podrá proponer al Poder Ejecutivo la designación de Comisiones consultivas departamentales o regionales, las que deberán incluir entre sus miembros al Jefe de los Servicios Agronómicos de

la zona y a representantes de los productores agrarios.

Art. 7º — A los efectos de requerir la opinión de la Comisión Consultiva de Colonización, se tomarán en cuenta cuando se trate de solicitudes de asociaciones particulares, las que sean hechas como mínimo, por dos asociaciones de carácter nacional o quince de índole regional, todas las que deberán gozar de personería jurídica.

Art. 8º — Sin perjuicio de las medidas especiales que adopte el Poder Ejecutivo, la Comisión se pronunciará sobre las consultas relativas a la coordinación a que se refiere el Art. 9º.

Art. 9º — A los efectos del Art. 25 de la ley de 12 de enero de 1948, podrán considerarse comunidades agrarias, los núcleos de productores que se organicen especialmente a los fines establecidos en el citado artículo y sean reconocidos en su personería jurídica.

Asimismo las entidades gremiales de productores, cooperativas agropecuarias, sociedades de fomento rural, sindicatos y demás asociaciones de productores, todas ellas con personería jurídica, podrán gestionar del Instituto Nacional de Colonización la colaboración a que se refiere el Art. 25, el cual podrá otorgársela condicionándola a las obligaciones que en el mismo artículo se expresan.

El Instituto Nacional de Colonización informará al Ministerio de Ganadería y Agricultura sobre las comunidades agrarias que se constituyan.

Art. 10. — Los Entes Autónomos, Servicios Descentralizados y organismos públicos en general, presentarán dentro de la brevedad posible, al Instituto Nacional de Colonización, a los fines del acuerdo previsto en el Art. 34 de la ley de 12 de enero de 1948, un inventario de las tierras de su propiedad, indicando destino y condiciones en que se realiza su aprovechamiento.

Art. 11. — La declaración de predios en venta, de que trata el Art. 35 de la ley — en las zonas que en su oportunidad determinara el Poder Ejecutivo — será hecha por los interesados en las siguientes oficinas: en Montevideo, directamente en el Instituto Nacional de Colonización; y en el interior, en los Servicios Agronómicos Regionales de la Dirección de Agronomía o sucursales del Banco de la República.

Art. 12. — Todos los ofrecimientos de predios que reciban los Servicios Agronómicos Regionales y las sucursales del Banco de la República, serán comunicados inmediatamente, y en forma directa, al Instituto Nacional de Colonización, por la vía más expeditiva.

La sucursal del Banco de la República comunicará oportunamente al Servicio Agronómico Regional respectivo, todos los ofrecimientos que le hayan sido presentados.

Art. 13. — En el cumplimiento de lo preceptuado por el Art. 51 de la ley que se reglamenta, el Instituto Nacional de Colonización procurará coordinar su acción con la función permanente de fomento de cooperativismo agrario que cumple el Ministerio de Ganadería y Agricultura.

El Instituto, en cada oportunidad que se organice o instituya una cooperativa agraria, lo comunicará a la Dirección de Agronomía, la que prestará su cooperación y asesoramiento por intermedio de su oficina especializada.

Art. 14. — De acuerdo a lo establecido por el Art. 72 de la ley que se reglamenta, el Instituto Nacional de Colonización al estudiar y aplicar planes de regadío, a los fines de la coordinación de funciones que preceptúa la misma ley, y también con propósitos de asesoramiento, dará la intervención que corresponda a las reparticiones especializadas de los Ministerios de Ganadería y Agricultura y de Obras Públicas.

Art. 15. — Para el goce por los co-

lonos, de los beneficios establecidos por el Art. 90 de la ley mencionada — particularmente en lo que se refiere a la exoneración de la contribución inmobiliaria — el Instituto expedirá directamente los certificados correspondientes, teniendo a su cargo la función de contralor del cumplimiento por los beneficiarios de las obligaciones emergentes de la misma ley.

Art. 16. — A los fines establecidos en el Art. 124 de la ley que se reglamenta, el Ministro de Ganadería y Agricultura, por intermedio de la repartición especializada de la Dirección de Agronomía, organizará el estudio de la colonización privada que se realiza en el país, el que tendrá como base la determinación de todas las colonias particulares y las condiciones de su organización.

Art. 17. — No se considerará subdivisión destinada a colonización, la que no reúna las condiciones establecidas en el Art. 125 o incluya un número menor de cinco colonos; con la excepción de aquellos casos en que se trate de un plan complementario de otro ya realizado, o en vías de realización, por el mismo propietario de tierras, acogido a los beneficios de la ley.

Art. 18. — La autorización del Ministerio de Ganadería y Agricultura, que establece el artículo 125 —inciso e) — de la ley de referencia, como condición necesaria para gozar de los beneficios que la misma acuerda, sólo será concedida cuando del estudio detallado de las condiciones de los contratos y demás aspectos del plan presentado, se concluya que se trata de operaciones económica y socialmente convenientes para los colonos y ajustada al interés nacional.

Art. 19. — A los fines establecidos en el inciso a) del Art. 133, de la misma ley — plan para el establecimiento de un seguro agrícola obligatorio — créase una Comisión integrada: por un representante del Directorio del Instituto Nacional de Colonización, uno del Directorio del Banco de Seguros del Estado y uno del Ministerio de Ganadería y Agricultura.

Art. 20. — De acuerdo a la finalidad prevista en el inciso b) del artículo anterior citado — plan de desecación — saneamiento y colonización de los terrenos anegadizos del Este de la República — créase otra Comisión compuesta por los siguientes miembros: el Director de Hidrografía del Ministerio de Obras Públicas, el Jefe de la Asesoría de Riego y el Jefe del Servicio de Conservación de Suelos de la Dirección de Agronomía.

Art. 21. — Las Comisiones establecidas por los dos artículos precedentes, dispondrán de un plazo máximo de (90) días para expedirse.

Art. 22. — Créase una Comisión de estudio para la formulación de un plan de coordinación y ajuste de los servicios oficiales de enseñanza agraria, la que estará compuesta por los miembros que establece el Art. 138 de la ley de 12 de enero de 1948.

Las entidades integrantes de la misma dispondrán de un plazo de (treinta) 30 días para designar sus delegados, contados a partir de la comunicación que realizará oportunamente el Ministerio de Ganadería y Agricultura.

La Comisión dispondrá, de acuerdo a la ley, de un plazo de seis (6) meses, a partir de su constitución, para la presentación del plan respectivo.

Art. 23. — Las Comisiones establecidas por los artículos 19, 20 y 22 del presente decreto, funcionarán en la Secretaría de Comisiones del Ministerio de Ganadería y Agricultura.

Art. 24. — La Dirección de Agronomía mantendrá permanentemente informado al Instituto Nacional de Colonización, sobre el movimiento del Registro de aspirantes a colonos y de actuales y posibles desalojados — pre-

visto por el Art. 142 de la ley de 12 de enero de 1948 — suministrándole, asimismo, todas las observaciones complementarias a dicho Registro, que puedan resultar de utilidad para el estudio de los planes de colonización.

Art. 25. — El Instituto Nacional de Colonización a los fines de la difusión establecida en la misma disposición a que se refiere el artículo anterior y de acuerdo a la coordinación de funciones previstas, informará al Ministerio de Ganadería y Agricultura de los planes que apruebe, así como de las modificaciones que resuelva introducir a los mismos.

Art. 26. — La difusión de los planes de colonización se realizará sin perjuicio del uso de los demás medios a disposición de los órganos oficiales, por intermedio de las entidades gremiales agrarias.

Art. 27. — El Instituto Nacional de Colonización, de acuerdo a la experiencia de su propia actuación, gestionará oportunamente ante el Ministerio de Ganadería y Agricultura, en forma fundada, las ampliaciones o modificaciones a la presente reglamentación, que estime convenientes a los fines de la ley.

BATLLE BERRES. — Luis Alberto Brause. — Ledo Arroyo Torres. — Manuel Rodríguez Correa. — Enrique Claveaux. — Fernando Fariña. — Oscar Secco Ellauri. — Alberto Zubiría.

CAJA DE JUBILACIONES Y PENSIONES DE LOS TRABAJADORES RURALES Y DOMESTICOS Y DE PENSIONES A LA VEJEZ

LEY DE 20 DE OCTUBRE DE 1950

PODER LEGISLATIVO

El Senado y Cámara de Representantes de la República Oriental del Uruguay, reunidos en Asamblea General, Decretan:

TITULO I

Denominación, fines, domicilio, etc.

Artículo 1º — La Caja a que se refiere el apartado C) del artículo 2º de la Ley 11.034 de 14 de enero de 1948, se denominará Caja de Jubilaciones y Pensiones de los Trabajadores Rurales y Domésticos y de Pensiones a la Vejez.

Su organización, funcionamiento y beneficios se regirán por los artículos 3º, 4º (excepto las retribuciones de los Directores), 5º, 6º, 7º, 9º y 10 de la citada ley; por el artículo 8º, de la Ley Nº 11.070 de 17 de junio de 1948; por la Ley Nº 6.874 de 11 de febrero de 1919 y modificativas; y por las siguientes disposiciones.

El Directorio de la Caja podrá adoptar resoluciones válidas con el voto conforme de tres de sus miembros, salvo los casos de mayorías especiales dispuestas por la ley.

TITULO II

De la organización patrimonial

Art. 2º — Para atender el pago de los beneficios que se acuerdan por esta ley y la número 6.874 así como los gastos de gestión de la Caja, se establecen los Fondos de "Trabajadores Rurales", de "Trabajadores Domésticos" y de "Pensiones a la Vejez" que serán administrados separadamente.

Art. 3º — El "Fondo de Trabajadores Rurales" estará integrado por los siguientes recursos:

A) El patrimonio actual creado por

el Decreto-Ley Nº 10.318 de 20 de enero de 1943.

B) Con el dos por mil (2 ‰) sobre el aforo para la Contribución Inmobiliaria, establecido por el apartado A) del artículo 3º del Decreto-Ley Nº 10.318 de 20 de enero de 1943.
Este impuesto se pagará conjuntamente y con los mismos plazos, recargos y procedimientos que la Contribución Inmobiliaria.

C) Con el montepío a cargo de las personas comprendidas en este Fondo, que se pagará con arreglo a la siguiente escala:

Sueldos hasta de $ 100,00	mensuales	4 %
" " " " 200.00	"	5 %
" " " " 300.00	"	6 %
" " " " 400.00	"	7 %
" " " " 500.00	"	8 %
" " " " 600.00	"	9 %
" de más de " 600.00	"	10 %

A las fracciones de sueldo hasta de cinco pesos ($ 5.00), no se les impondrá montepío, y a las mayores se les aplicará sobre la decena íntegra de pesos.

No obstante, el montepío de los trabajadores retribuídos a destajo, a jornal o por períodos menores de un mes que en los establecimientos rurales presten servicios en tareas periódicas tales como esquila, conducción o marcación de ganado, siembra, cosecha, etc., será en todos los casos igual al cinco por ciento (5 %) de la suma efectivamente percibida como retribución del servicio.

Las retribuciones o fracción de retribuciones a que se refiere el inciso precedente, cuyo monto sea hasta de un peso ($ 1.00), pagarán el cinco por ciento (5 %) de esta cantidad.

D) Con la contribución patronal, que en todos los casos será igual al montepío que abone el afiliado, de acuerdo con lo establecido en el apartado precedente. El patrono, por su propia afiliación, pagará esta contribución y el montepío personal. El ingreso al Fondo de "Trabajadores Rurales" después de los treinta años de edad, en cualquier categoría cuyo sueldo ficto inicial sobrepase los doscientos pesos, determinará un aumento del uno por ciento (1 %) tanto del montepío como de la contribución patronal, sobre la escala del apartado anterior; y cuando ese ingreso ocurra después de los cuarenta o de los cincuenta años de edad, tal aumento será del dos o del tres por ciento, respectivamente.

E) Con los reintegros calculados sobre el monto de asignaciones que resulte del cómputo realizado por el reconocimiento de servicios anteriores a la ley, que se determinará de acuerdo con la escala establecida en el apartado C).

F) Con el siete y medio por mil (7,50 ‰) a cada parte, sobre el precio de las enajenaciones, cesiones, permutas y cualquier otra transferencia de dominio a título oneroso de bienes raíces situados en las zonas rurales; y con el quince por mil (15 ‰) a cargo del adquirente, sobre el aforo de esos mismos bienes cuando sean adquiridos a título gratuito.

G) Un impuesto del diez por mil (10 ‰) del importe de las transacciones de la producción agropecuaria, en las circunstancias y forma que se establece a continuación:
Pagarán el impuesto por mitades, cada una de las partes contratantes en las siguientes operaciones de compraventa:

1) De ganado en pie, realizadas entre el vendedor o sus representantes (consignatarios, comisionistas, etc.) con frigoríficos, saladeros, abastecedores, fábricas y cualquier empresa que adquiera semovientes destinados al consumo o a la exportación.

2) De lanas y cueros, efectuadas entre productores o sus representantes y acopiadores, con exportadores o industriales.

3) De cereales y granos, entre productores o acopiadores e instituciones particulares u oficiales, comercios distribuidores y de industrialización, transformación o exportación.

4) De leche, frutas, legumbres y demás productos de granja, vendidos a frigoríficos o establecimientos industriales, con destino a conservación, elaboración o transformación. Exceptúase la leche para consumo.

5) De equinos de pura sangre de carrera. Si el establecimiento industrial o exportador tiene al mismo tiempo producción propia, pagará por ésta el impuesto correspondiente a las dos partes, fijándose a ese efecto el precio corriente de plaza. Asimismo, los abastecedores de carne deberán satisfacer el total del impuesto a los Municipios del Interior.

El importe del impuesto será retenido por el consignatario, el rematador o los Municipios del Interior en el caso previsto en el inciso que antecede; y cuando no medien estos intermediarios lo retendrán los compradores.

El importe del impuesto será depositado mensualmente en la Dirección General de Impuestos Internos o en el Banco de la República, en sus agencias o sucursales. La fiscalización del Impuesto estará a cargo de la Dirección General de Impuestos Internos. A tal efecto, los agentes de retención presentarán a dicha Dirección una declaración jurada mensual que contendrá el detalle de las operaciones gravadas.

El Poder Ejecutivo reglamentará la forma para la presentación de dichas declaraciones.

Cualquier falsa declaración, acto u omisión que tenga por mira defraudar el impuesto, se penará con multa igual al doble del impuesto defraudado o que se hubiese pretendido defraudar.

La reincidencia en la defraudación será penada con multa que podrá alcanzar hasta veinte veces el importe del impuesto.

La mora en el pago aparejará un recargo del uno por ciento (1 %) mensual, calculado día a día.

Las infracciones a las disposiciones de los reglamentos que para la liquidación, percepción y fiscalización del impuesto establezca el Poder Ejecutivo, serán sancionadas con multa de veinte a quinientos pesos.

El Poder Ejecutivo podrá disponer hasta del uno por ciento (1 %) del producido de este impuesto, para gastos de recaudación (impresión de formularios gastos de oficina, etc.).

Las multas que se recauden ingresarán a Rentas Generales.

H) Con el impuesto creado por el artículo 23 de la ley de 8 de julio de 1950 (sobre normas financieras del Presupuesto Judicial — hasta una suma igual al medio por ciento (½ %) del monto de las jugadas que reciba el Jockey Club de Montevideo y el uno por ciento (1 %) del monto de lo jugado en los demás hipódromos y sus dependencias.

En caso de que el producido de aquel impuesto superara los porcentajes precedentemente indicados, el excedente será retenido por el Jockey Club de Montevideo con destino a la Caja de Compensaciones de Salarios de los Profesionales del Turf, y por las demás instituciones hípicas para instituir o mejorar proporcionalmente tales compensaciones. Cuando no alcanzara aquellos porcentajes, las diferencias serán complementadas por las referidas instituciones.

I) Con el treinta por ciento (30 %) del actual impuesto de Sobretasa Inmobiliaria, creado por el artículo 3º de la ley 6.874 de 11 de febrero de 1919, fijado en la escala establecida por el artículo 2º de la ley de 13 de enero de 1949 y con igual porcentaje de la diferencia entre esa escala actual y la siguiente:

Desde	$ 50.000	a	$ 100.000	3	‰
De más de	" 100.000	"	" 200.000	3.50	‰
" " "	" 200.000	"	" 300.000	4	‰
" " "	" 300.000	"	" 400.000	4.50	‰
" " "	" 400.000	"	" 500.000	5	‰
" " "	" 500.000	"	" 600.000	5.75	‰
" " "	" 600.000	"	" 700.000	6.50	‰
" " "	" 700.000	"	" 800.000	7.25	‰
" " "	" 800.000	"	" 900.000	8	‰
" " "	" 900.000	"	" 1.000.000	9	‰
" " "	" 1.000.000	"	" 1.500.000	10	‰
" " "	" 1.500.000			15	‰

J) Con los intereses de los fondos acumulados y con las rentas de sus inmuebles.

K) Con los legados, herencias y donaciones.

L) Con las multas y recargos establecidos por la presente ley.

Art. 4º — El "Fondo de Trabajadores Domésticos" estará integrado por los siguientes recursos:

A) El patrimonio actual creado por el Decreto-Ley Nº 10.197 de 22 de julio de 1942.

B) Un impuesto a cargo de los arrendatarios, sobre los alquileres de más de ochenta pesos mensuales en los departamentos del Interior y de más de ciento cincuenta pesos mensuales en el de Montevideo o sus equivalentes según el plazo del contrato, de las propiedades ubicadas en las zonas urbanas, suburbanas y balnearios, que podrán recaudarse por intermedio de los respectivos Municipios o por las Oficinas de la Caja, o, en su defecto, en la forma que establezca la reglamentación, con arreglo a la siguiente escala:

Hasta de $	200.00	1	%
" " "	400.00	2	%
" " "	600.00	3	%
" " "	1.000.00	4	%
Superiores a "	1.000.00	5	%

Para los alquileres superiores a cinco mil pesos ($ 5.000.00), la liquidación se efectuará sobre esa cantidad.

El Impuesto se aplicará sobre decenas, no tomándose en cuenta la fracción hasta de cinco pesos ($ 5.00), y cuando sobrepase dicha cantidad, se tomará como una decena más.

Los propietarios que habiten sus fincas o las personas que lo hagan a tí-

tulo gratuito, abonarán también este impuesto, de acuerdo con la tasación de alquileres que se fije a ese fin.

Cuando haya de efectuarse esta tasación, el avalúo podrá realizarse por las oficinas dependientes de la Dirección General de Catastro, de los Municipios o de la Caja, a elección del Directorio, reputándose alquiler mensual el uno por ciento (1 %) del valor de tasación del inmueble, que no podrá ser inferior, en ningún caso, al valor de aforo íntegro para el pago de la Contribución Inmobiliaria.

Mientras no se practique esa tasación, se tomará como base dicho valor de aforo.

Están exentos de este impuesto:

1º) Las propiedades arrendadas para asiento de oficinas o dependencias del Estado y de los Municipios.

2º) Los inmuebles de propiedad de gobiernos extranjeros y destinados a sede de representaciones diplomáticas, siempre que en el país respectivo se conceda igual franquicia a las representaciones del Uruguay.

3º) Los edificios que sirvan de asiento a instituciones filantrópicas, culturales, gremiales, deportivas y políticas, previa justificación ante el Poder Ejecutivo de que están comprendidas en esta exención.

Los propietarios son responsables solidarios en todos los casos, del pago de este tributo, teniendo derecho a repetir su cobro, conjuntamente con el alquiler.

C) Con el montepío a cargo de las personas comprendidas en este Fondo, que se pagará con arreglo a la escala del apartado C) del artículo anterior y que será del cinco por ciento (5 %) del salario que realmente perciban, para los trabajadores de este Fondo retribuídos a destajo, a jornal o por períodos menores de un mes, con aplicación de lo dispuesto por los incisos segundo y final del apartado C) del artículo 3º.

D) Con la contribución patronal mensual que en todos los casos será igual al montepío que abone el afiliado, de acuerdo con lo establecido en el apartado precedente.

E) Con el treinta por ciento (30 %) del Impuesto de Sobretasa Inmobiliaria creada por el artículo 3º de la Ley Nº 6.874, de 11 de febrero de 1919 fijado en la escala establecida por el artículo 2º de la Ley de 13 de enero de 1949 y con igual porcentaje de la diferencia entre su escala y la que se fija en el apartado I) del artículo 3º.

F) Con los reintegros calculados sobre el monto de asignaciones que resulte del cómputo realizado por el reconocimiento de servicios anteriores a la ley, que se determinará de acuerdo con la scala de montepíos.

G) Con los intereses de los fondos acumulados y con las rentas de sus inmuebles.

H) Con los legados, herencias y donaciones.

I) Con las multas y recargos establecidos en la presente ley.

Art. 5º — Los fondos de la Caja que a juicio del Directorio, constituyan sobrantes permanentes, serán invertidos en la siguiente forma:

A) No menos del sesenta por ciento (60 %) en la adquisición de títulos de deuda nacional o municipal e hipotecarios que tengan garantía subsidiaria del Estado, debiendo darse preferencia entre aquéllos a los emitidos para impulsar el desarrollo económico de la campaña.

B) Hasta el cuarenta por ciento

(40 %) restante, en la construcción de edificios para las oficinas y servicios de la Caja. Dentro de este porcentaje el Directorio podrá hacer inversiones en la construcción de viviendas para arrendar a los afiliados en pasividad, en cuyo caso la renta no podrá sobrepasar el tres por ciento (3 %) del valor de las mismas.

Art. 6º — El "Fondo de Pensiones a la Vejez" se integrará de la siguiente manera:

A) Con los recursos afectados por las leyes en vigor al pago de esas pensiones.

B) Con el cuarenta por ciento (40 %) del Impuesto de Sobretasa Inmobiliaria creada por el artículo 3º de la Ley Nº 6.874, de 11 de febrero de 1919, fijado en la escala establecida por el artículo 2º de la Ley de 13 de enero de 1949, y con igual porcentaje de la diferencia entre su escala actual y la que se fija en el partado I) del artículo 3º.

C) Con el mayor producido que resulte de la modificación del inciso B) de la Ley Nº 17.742, de 15 de julio de 1924, el que quedará redactado en la siguiente forma:

"B) El impuesto de Sobretasa Inmobiliaria se aplicará también a los prestamistas hipotecarios, los que deberán declarar los capitales dados en hipoteca. Las garantías hipotecarias que se otorguen a favor de instituciones bancarias, en respaldo de créditos otorgados por las mismas, quedan exoneradas de este impuesto especial.

Las tasas de este impuesto especial se abonarán de acuerdo con la escala siguiente:

Desde	$	20.000.00	a	$	50.000.00	5 ‰
De más de	"	50.000.00	"	"	100.000.00	6 ‰
" " "	"	100.000.00	"	"	200.000.00	7 ‰
" " "	"	200.000.00	"	"	300.000.00	8 ‰
" " "	"	300.000.00	"	"	400.000.00	9 ‰
" " "	"	400.000.00	"	"	500.000.00	10 ‰
" " "	"	500.000.00	"			15 ‰

Cuando los montos hipotecarios acreedores no alcancen a veinte mil pesos ($ 20.000), y por lo tanto, no queden incluídos en este impuesto especial, se agregarán a las declaraciones de bienes inmuebles para el pago del impuesto de Sobretasa Inmobiliaria.

No se dará trámite a ninguna gestión judicial por ejecución hipotecaria, sin la previa presentación del certificado del pago del impuesto precedente".

D) Con el producido del impuesto creado por el inciso 1º del artículo 3º de la Ley número 6.874, de 11 de febrero de 1919, que se aumenta a cincuenta centésimos y que lo pagarán, además, los patronos a que se refiere el numeral 2º del apartado A) del artículo 8º de la presente ley.

E) Con el producido del impuesto sustitutivo establecido en el artículo 2º de la Ley Nº 7.880, de 13 de agosto de 1925, que se percibirá a razón de tres centésimos por cada hectárea en los predios cuya extensión exceda de 50 hectáreas y que se pagará por los patronos comprendidos en el numeral del apartado A) del artículo 3º de la presente ley.

Art. 7º — El remanente anual del Fondo de Pensiones a la Vejez, una vez cumplidas sus obligaciones, se destinará en primer término a reintegrar a Rentas Generales las cantidades anticipadas o que en el futuro se anticipen por ésta para saldar los déficit de los años 1947 y siguientes; y una vez cubiertos estos anticipos, dichos sobrantes anuales se destinarán por partes iguales a los Fondos de Trabajadores Rurales y de Trabajadores Domésticos.

TITULO III

De la afiliación

CAPITULO I

De los afiliados

Artículo 8º — Considéranse obligatoriamente afiliados al "Fondo de Trabajadores Rurales":

A) Los patronos, técnicos, administradores, empleados y obreros que dentro de establecimientos rurales, cumplan actividades de esta naturaleza o accesorias.

Considéranse patronos:

1º) Los dueños de establecimientos rurales, sean o no propietarios de las tierras en que éstos tengan asiento, que trabajen habitual y personalmente en la explotación de los mismos, con excepción de los Directores de Sociedades Anónimas.

2º) Los empresarios de trabajos rurales que se realizan, mediante contrato, en establecimientos de esta clase.

B) Los que trabajen en tareas directamente vinculadas con la actividad rural y que no estén comprendidas en otras leyes jubilatorias.

C) El personal del servicio doméstico rural.

D) Los quinteros y jardineros que presten sus servicios dentro de las zonas urbanas, suburbanas o balnearias.

E) Los profesionales de las carreras de caballos y de otras actividades hípico-deportivas, y, con exclusión de los del Jockey Club de Montevideo, los empleados y obreros permanentes de las instituciones que las organicen.

Art. 9º — Es obligatoria la afiliación al "Fondo de Trabajadores Domésticos" de las personas que, dentro de las zonas urbanas, suburbanas o balnearias, realicen tareas domésticas por cuenta de terceros de quienes no sean parientes hasta el cuarto grado de consanguinidad segundo de afinidad, siempre que sus tareas no se encuentren incluídas en otras leyes jubilatorias.

Considéranse igualmente afiliadas a este Fondo las personas que realicen habitualmente trabajos de costura, modistería, lavado y/o planchado de ropa, en el domicilio de sus propios clientes, sin tener personal ni local abierto al público y sin pagar Patente de Giro.

La disposición relativa al parentesco rige también para el personal de servicio doméstico rural.

Art. 10. — Los afiliados de ambos fondos obtendrán sus asignaciones de pasividad y abonarán los tributos jubilatorios pertinentes, sobre la base de sueldos fictos cuyo monto inicial establecerá y podrá modificar el Poder Ejecutivo, a propuesta del Directorio de la Caja que podrá recabar el asesoramiento de las organizaciones gremiales.

Los sueldos fictos iniciales se establecerán por categorías y comprenderán el equivalente de los salarios promediales según las tareas de los afiliados, las zonas en que las realicen, así como también el equivalente de las retribuciones en especie que perciban aquéllos, y, tratándose de trabajadores rurales, la importancia económica de los establecimientos.

Art. 11. — Para los afiliados al "Fondo de Trabajadores Rurales", excepto los incluídos en el apartado C) del artículo 8º, el sueldo ficto inicial no podrá ser inferior a cincuenta pesos ($ 50.00) ni superior a quinientos pesos mensuales ($ 500.00).

Para los afiliados al "Fondo de Trabajadores Domésticos", y los comprendidos en el apartado C) del artículo 8º el sueldo ficto inicial no podrá ser inferior a treinta pesos ($ 30.00) ni superior a ciento cincuenta pesos ($ 150.00) mensuales, aún con acumulación de cargos.

Art. 12. — El sueldo ficto de los menores de dieciocho años de edad, cualquiera sea el Fondo a que pertenezcan será de veinte pesos ($ 20.00) mensuales.

Art. 13. — Todos los sueldos fictos mínimos y máximos que establece esta ley para los afiliados en actividad, podrán ser modificados en el futuro por el procedimiento previsto por el inciso primero del artículo 10.

Art. 14. — Los afiliados tienen derecho a aumentar su sueldo ficto en un veinte por ciento (20 %) del inicial que corresponda a la categoría en que se encuentren, cumplido cada período de tres años de afiliación y contribución efectivas sobre un mismo sueldo; pero no podrán optar a un aumento mayor de aquel veinte por ciento, por la circunstancia de haber permanecido dos o más trienios aportando con relación a un mismo sueldo ficto, salvo que previamente reintegren al contado el importe de las diferencias e intereses de éstas.

Sin embargo, los afiliados que hubieran optado a uno o más aumentos, pueden desistir de éstos y volver hasta el sueldo inicial en vigor para la categoría del empleo que estén desempeñando.

Cuando un afiliado no hubiere optado a todos los aumentos a que tuvo derecho, conforme al inciso 1º, está obligado al reintegro previsto en esa disposición desde el momento en que ocupe un cargo de jerarquía superior y en la medida que los aumentos alcancen el sueldo ficto inicial del nuevo cargo, pudiendo realizar dicho reintegro hasta en treinta (30) cuotas mensuales sucesivas.

Las disposiciones que anteceden no comprenden a los menores de dieciocho años.

Art. 15. — Las aportaciones efectuadas conforme a los Decretos Leyes Nº 10.197 de 22 de julio de 1942, y Nº 10.318 de 20 de enero de 1943, por afiliados en actividad al entrar en vigor la presente ley, se ajustarán a las disposiciones de ésta, acreditándose los saldos para el pago de reintegros o de obligaciones futuras.

CAPITULO II

De los servicios anteriores y posteriores

Artículo 16. — Las personas comprendidas en los artículos 8º y 9º, podrán revalidar sus servicios anteriores a la presente ley, de acuerdo con las siguientes condiciones:

A) Que se encuentren en cualquier actividad amparada por leyes jubilatorias al momento de formular la denuncia o lo hayan estado, los trabajadores domésticos, a la fecha de promulgación del Decreto-Ley Nº 10.197, de 22 de julio de 1942, y los trabajadores rurales, a la del Decreto-Ley Nº 10.318, de 20 de enero de 1943;

B) Que manifiesten expresamente y por escrito la voluntad de computar dichos servicios, dentro del año contado desde la fecha de promulgación de la presente ley o del ingreso o reingreso de los interesados a la actividad;

C) Que reintegren los montepíos

correspondientes, de acuerdo con las escalas establecidas por los apartados C) del artículo 3º y C) del artículo 4º.

Art. 17. — Cuando el reconocimiento de servicios anteriores se reclame después de vencidos los plazos establecidos por el artículo anterior, a la deuda de reintegros se acumulará el interés del seis por ciento (6 %) capitalizable anualmente, que correrá desde el vencimiento del plazo respectivo.

Art. 18. — La Caja cobrará los reintegros en cuotas mensuales sucesivas, equivalentes al cinco por ciento (5 %) de los sueldos fictos de los deudores en actividad y al diez por ciento (10 %) de sus asignaciones en pasividad menores de doscientos pesos mensuales, al quince por ciento (15 %) para las menores de cuatrocientos pesos y al veinte por ciento (20 %) cuando excedan de esta última cantidad.

Art. 19. — La computación de servicios anteriores es irrevocable y da derecho a la Caja para proceder al cobro de los reintegros y sus intereses.

Art. 20. — Los afiliados podrán probar sus servicios anteriores mediante una declaración jurada de su actividad y radicación y por medio de testigos que serán examinados sobre los mismos extremos.

Las declaraciones de los testigos, en número de dos, por lo menos, para cada período de servicios, se recibirán separadamente y fuera de la presencia del interesado, ante las oficinas de la Caja, Escribano Público o Juez de Paz del domicilio del afiliado.

El Directorio podrá exigir la presentación de nuevos testigos o la ampliación de los testimonios recibidos y disponer la averiguación de los hechos que puedan configurar la situación prevista en la parte final del artículo siguiente.

Los afiliados extranjeros deberán, además, justificar la fecha de su ingreso al país.

Art. 21. — Sobre la base de las pruebas a que se refiere el artículo anterior, el Directorio aceptará la presunción de que el afiliado prestó diez meses de servicios, a lo menos, por cada año que su edad pase de veinte, salvo prueba de que durante ese tiempo el afiliado estuvo dedicado a tareas distintas de las denunciadas, radicado fuera del país, impedido por enfermedad, reclusión en la cárcel o en otra situación incompatible con la prestación de los servicios invocados.

Art. 22. — El Directorio determinará el cómputo del tiempo de servicios anteriores a la ley, que debe concederse, y los clasificará según corresponde, de acuerdo con la escala de sueldos fictos iniciales y mínimos previstos en los artículos 10, 11 y 12, a los efectos del reintegro de montepíos y de los beneficios jubilatorios.

Esos sueldos serán aplicados con relación al trienio inmediato anterior a la fecha de promulgación de la presente ley, abatiéndoseles retrospectivamente, en un diez por ciento (10 %) por cada período de tres años, hasta fijarlos en la cuarta parte de su monto inicial; pero los afiliados que obtengan el reconocimiento de más de treinta y tres años de servicios, no reintegrarán montepío por el excedente.

Art. 23. — Los servicios posteriores se probarán mediante documentación realizada en la forma establecida por la Ley Nº 9.946 de 26 de julio de 1940, siendo facultad del Directorio su aplicación parcial si las circunstancias lo exigieran, así como disponer la emisión de timbres de contribución por los valores que crea conveniente.

Art. 24. — Los patronos y las agencias de colocación de trabajadores están obligados a exigir de éstos el carnet de afiliado a los Fondos de esta Ley, al momento de contratarlos o de

gestionar contratos de trabajo, respectivamente.

Cada infracción a lo dispuesto precedentemente, se sancionará con una multa de veinte pesos ($ 20.00) a los patronos y de cincuenta pesos ($ 50.00) a las agencias.

La reincidencia en la infracción por las agencias de colocación, determinará una multa de doscientos pesos ($ 200.00).

Las disposiciones de este artículo se aplicarán a partir de un año de entrar en vigor la presente ley.

Art. 25. — No se computarán servicios prestados por menores de catorce años, ni tampoco los prestados en establecimientos o empresas de sus padres por los menores de dieciocho años de edad.

Art. 26. — A los trabajadores retribuidos a destajo, a jornal o por períodos menores de un mes (inciso 3º del apartado C) del artículo 3º y apartado C) del artículo 4º les será computado un año de servicios, cuando sus aportes de montepío alcancen la cuantía correspondiente al sueldo ficto mínimo inicial y aumento trienales establecidos en los artículos 10, 11, 12 y 14; y *en proporción a sus aportes*, cuando no alcancen esa cuantía.

Cuando las aportaciones de estos trabajadores, efectuadas dentro de un año civil excedan de la cuantía anteriormente referida el excedente de ésta será imputado a complementar la de otros años civiles en que los aportes hayan sido insuficientes siempre que en tales años se haya cubierto, por lo menos, la aportación de un trimestre.

Si practicada la operación a que se refiere el inciso anterior, hubiera todavía excedentes, el promedio básico jubilatorio será aumentado en la proporción que resulte entre el total de aquéllos y el de los aportes que fueron necesarios para cubrir los sucesivos sueldos fictos computados, más un uno por ciento (1 %) del mismo promedio básico, por cada año en que el excedente haya superado el veinte por ciento (20 %) del montepío que correspondía al sueldo ficto de ese año.

A los efectos del inciso que antecede, no se tomarán en cuenta en cada año, excedentes mayores del doble de la cuantía de aportaciones necesarias.

Art. 27. — A los efectos de los beneficios que otorga la presente ley, declárase acumulables los servicios incluidos en otras leyes jubilatorias *que se hubieran prestado sucesiva o alternativamente*, a condición de que el afiliado compute, por lo menos, cinco años de servicios comprendidos en esta ley.

No obstante, se podrán acumular aquellos servicios sin computar el mínimo exigido por el inciso anterior, cuando los afiliados y afiliadas hayan cumplido sesenta y cinco y sesenta años de edad, respectivamente, cuando posean la causal prevista por el apartado D) del artículo 29 y a los efectos del otorgamiento de posesión y subsidio.

Para traspasar servicios rurales o domésticos a otras Cajas, se requiere también que el interesado posea en ellas, una actuación mínima de cinco años, comprendida en las leyes que respectivamente aplican.

Pero si esa actuación no alcanza a dicho mínimo, el interesado conservará su afiliación anterior y podrá computar el tiempo de aquélla al efecto de obtener los beneficios que concede esta ley, los cuales se regularán por los servicios, sueldos y aportes rurales o domésticos.

Siempre que se opere traspaso de servicios o de tiempo de servicios, conforme a los incisos que anteceden, se traspasarán igualmente los aportes *jubilatorios personales y patronales* satisfechos o los créditos por el importe de los mismos y sus recargos legales.

TITULO IV

De los beneficios

Art. 28. — La Caja concederá los beneficios de jubilación, pensión y subsidios, de acuerdo con las disposiciones de los artículos siguientes.

Esos beneficios tendrán la garantía subsidiaria del Estado.

CAPITULO I

De las jubilaciones

Art. 29. — El derecho a jubilación se adquiere después de diez años de servicios efectivos, por las siguientes causales:

A) Para los afiliados, por haber cumplido sesenta años o una edad tanto menor como exceda de treinta años el tiempo de servicios que computen.

B) Para las afiliadas, por haber cumplido cincuenta y cinco años o una edad tanto menor como exceda de veinticinco años el tiempo de servicios que computen.

C) Por imposibilidad física para continuar en el desempeño de sus tareas.

Esa imposibilidad será apreciada por el Directorio, previo dictamen de dos médicos que serán designados, uno por la Caja y otro por el interesado y, en caso de discrepancia, de un tercero que elegirán ambas partes.

La jubilación por esta causal, dejará de servirse cuando, mediante revisión médica, se comprobare el cese de la incapacidad o cuando el afiliado se negare a someterse a nuevo examen médico.

La primera revisión se hará a los cinco años de otorgada la cédula y las siguientes cada tres años, salvo la facultad del Directorio de disponer que éstas se efectúen antes de vencido el trienio.

Cuando el imposibilitado cumpla la edad máxima prevista en los apartados A) y B) de este artículo, su jubilación será definitiva.

D) Por inutilización absoluta, total o parcial, pero permanente, cualquiera sea el tiempo de actuación del afiliado, producida por accidente de servicio; es decir, por efecto de una causa súbita, violenta, independiente de la voluntad del agente y fortuita, que haya sobrevenido como consecuencia del acto o hecho de servicio o con ocasión del mismo, en el lugar de su desempeño o fuera de él, pero por motivos de las funciones correspondientes a la prestación de su trabajo.

Art. 30. — El sueldo de jubilación para los afiliados, será igual a tantos treinta y tres avos del promedio de las asignaciones fictas correspondientes al último quinquenio, como años de servicios hayan computado; y para las afiliadas, a tantos cincuenta y cinco avos de esas asignaciones como semestres de servicios se les compute.

La jubilación fundada en la causal del apartado D) del artículo anterior, será igual al sueldo ficto que tenga el afiliado al momento de su invalidación.

Los afiliados que computen cuarenta (40) o más años de servicios y no hayan cambiado de categoría en el último quinquenio, podrán optar al promedio del último año.

Si este promedio no superara al de los últimos cinco años, será aumentado en un veinte por ciento (20 %) de su monto.

No obstante, el afiliado podrá optar a la ampliación de los referidos períodos de cinco y un años, para agre-

garles uno ó más años enteros de servicios a los efectos de establecer el promedio básico de su jubilación.

En ningún caso la asignación jubilatoria podrá ser mayor que el monto del promedio que le sirvió de base, ni menor de $ 30.00 (treinta pesos) mensuales.

Art. 31. — Cuando el monto de la jubilación sobrepase los $ 3.000.00 (tres mil pesos) anuales, se practicará un descuento de 5 % (cinco por ciento) sobre el exceso hasta $ 3.600.00 (tres mil seiscientos pesos) y así sucesivamente se aumentará el descuento en un 5 % (cinco por ciento) más por cada $ 600.00 (seiscientos pesos) o fracción que contenga el excedente.

Art. 32. — La actividad cumplida en condiciones insalubres se computará a razón de tres cada dos años de servicios efectivos.

El Poder Ejecutivo, a propuesta del Directorio de la Caja y previos los asesoramientos científicos pertinentes, determinará las tareas a cuyo desempeño corresponderá ese cómputo especial.

La misma bonificación se concederá a los servicios de quienes se jubilen al amparo de la causal prevista en el apartado C) del artículo 29 y a los servicios de quienes trasmitan pensión por haber fallecido en actividad.

Art. 33. — La jubilación empezará a correr desde el día en que el titular haya cesado en la actividad.

Art. 34. — Los derechos al goce de la jubilación y pensión se suspenden por delitos castigados con pena de penitenciaría o destierro, desde la fecha de la sentencia condenatoria ejecutoriada.

Cumplida la condena, el titular de alguno de tales derechos recuperará el goce del mismo desde el día de su excarcelación, salvo lo dispuesto en el apartado D) del artículo 37.

No obstante, el encausado por imputación de delito que merezca pena de penitenciaría o destierro, no podrá percibir sus haberes de pasividad mientras se halle detenido, hasta que medie sentencia ejecutoriada, y si ésta fuera condenatoria, la suspensión en el goce del derecho se retrotraerá a la fecha de la detención.

Art. 35. — Cuando un jubilado vuelva a la actividad comprendida por esta ley, al cesar en ella podrá reformar la cédula para computar los últimos servicios, pero si la jubilación se hubiera fundado en la causal del apartado C) del artículo 29, el titular deberá probar nueva causal.

CAPITULO II

De las pensiones

Art. 36. — Tendrán derecho a pensión:

A) La viuda, las divorciadas, el viudo incapacitado, los hijos menores de dieciocho años de edad o los mayores incapacitados y las hijas solteras, viudas o divorciadas.

El derecho de la divorciada está condicionado a su falta de culpa en el divorcio, a que la titular se haya conservado en ese estado civil y a que la disolución del vínculo matrimonial haya ocurrido después de cumplidos diez años de servicios por el causante y dentro de los veinte años anteriores al fallecimiento de éste.

B) Los padres, las hermanas solteras, viudas o divorciadas, los hermanos menores de dieciocho años y mayores incapacitados, siempre que hubieren estado total o principalmente a cargo del causante y carecieran de recursos para su subsistencia.

Art. 37. — Son causales de pensión:

A) La muerte o la declaratoria de ausencia (Capítulo II Título IV) del Código Civil) del jubilado y las del afiliado que

ya hubiera adquirido derecho a jubilación.

B) La muerte del afiliado en o acto directo de servicio (apartado D) del artículo 29) cualquiera fuese el tiempo de su actividad.

C) El abandono del hogar por el jubilado, perciba o no sus haberes, siempre que sus derecho-habientes se encuentren en situación de desamparo económico.

Los únicos derecho-habientes que pueden acogerse a esta causal son la esposa, los hijos menores de 18 años, los mayores absolutamente incapacitados y las hijas solteras. El abandono del hogar y el desamparo económico serán declarados por el Juez competente.

D) La suspensión del pago de la jubilación y la del goce de la misma prevista en el artículo 34, mientras los causahabientes no dispongan de recursos y aun cuando el jubilado recupere el goce de su derecho en virtud de su excarcelación, en cuyo caso el importe de la pensión se deducirá del sueldo jubilatorio.

Art. 38. — La pensión se adjudicará de acuerdo con el siguiente orden de parentesco, dentro del cual cada grado excluye definitivamente a los que les siguen:

1º) A la viuda, a las divorciadas o al viudo incapacitado, en concurrencia con los hijos.

2º) A los hijos solamente.

3º) A la viuda, a las divorciadas o al viudo incapacitado, en concurrencia con los padres.

4º) A la viuda, a las divorciadas o al viudo incapacitado.

5º) A los padres, hermanas solteras, viudas o divorciadas y hermanos menores de dieciocho años o mayores incapacitados.

Art. 39. — El sueldo de pensión consistirá en el cincuenta por ciento (50 %) de la jubilación que le hubiere correspondido o disfrutare el causante o en el sesenta y seis por ciento (66 %) mientras subsista la concurrencia de beneficiarios prevista en los numerales 1º y 3º del artículo anterior.

Art. 40. — La mitad de la pensión corresponderá a la viuda, divorciadas o al viudo incapacitado, si concurrieran con los hijos o los padres del causante, y la otra mitad se distribuirá por partes iguales.

Cuando concurran viuda y divorciadas, percibirán su parte de pensión proporcionalmente al tiempo de cada matrimonio, pero cuando una o más cuotas resulten inferiores al cincuenta por ciento (50 %) de la mayor, la partición se hará nuevamente para adjudicarlas en esta proporción.

En todos los casos de que entre los beneficiarios no existiera viuda o viudo incapacitado, la pensión se distribuirá en partes iguales entre los concurrentes.

Art. 41. — Los hijos naturales reconocidos o declarados tales judicialmente, tendrán iguales derechos que los legítimos.

Art. 42. — El derecho a pensión comenzará desde la fecha de fallecimiento del causante o de la declaración judicial de ausencia.

En los casos de los incisos C) y D) del artículo 37, la pensión comenzará a correr desde el día en que la Caja tome conocimiento de la declaración judicial y desde la detención del jubilado, respectivamente.

Art. 43. — El derecho a pensión se pierde:

A) *Para los hijos varones, al cumplir* los dieciocho años de edad, salvo los casos de incapacidad absoluta.

B) Para el causa-habiente que se hallare en alguna de las situaciones que, de haberse producido siendo el titular heredero del afiliado o del jubilado, daría lugar a su desheredación o a la declaración de su indignidad para sucederle, de acuerdo con lo establecido en los artículos 842, 899, 900 y 901 del Código Civil.

Art. 44. — Ninguna pensión podrá acordarse por una cantidad inferior a veinte pesos ($ 20.00) mensuales y a treinta pesos ($ 30.00) en los casos de concurrencia de beneficiarios (numerales 1º y 3º del artículo 38).

CAPITULO III

De los subsidios

Art. 45. — La Caja concederá a sus afiliados los siguientes subsidios:

A) A la maternidad para las afiliadas que cuenten con cinco años de actuación, a servirse por cuatro meses y equivalente al cincuenta por ciento (50 %) de los sueldos fictos sobre los que contribuyeron el último año.

B) Cuando se produzca el fallecimiento de un jubilado o de un afiliado con derecho a jubilación, la Caja entregará a sus causa-habientes un subsidio equivalente a tres veces el sueldo sobre el que se contribuyó o el de jubilación del causante, hasta un máximo de mil pesos ($ 1.000).

C) En el caso de fallecimiento de un afiliado sin causa-habientes, la Caja contribuirá al pago del costo del servicio fúnebre, hasta el doble del sueldo ficto sobre el que se contribuyó el último año o del de jubilación, y por un máximo de doscientos pesos ($ 200.00).

D) En caso de fallecimiento de un afiliado que no haya prestado diez años de servicios, la Caja entregará a sus causa-habientes, por una sola vez, un subsidio equivalente al importe de tantas veces el último sueldo ficto, como años de servicios reconocidos tenga, hasta un máximo de dos mil quinientos pesos ($ 2.500.00).

El beneficio del apartado A) es exigible desde la fecha de nacimiento del hijo y los demás, desde la de fallecimiento del causante.

TITULO V

Incompatibilidades y Ausentismo

Artículo 46. — Cuando un afiliado desempeñe simultáneamente dos o más empleos comprendidos por esta ley, se abonarán los aportes que a cada cargo corresponda y su jubilación se calculará separadamente, practicándose sobre las sumas de las asignaciones parciales resultantes, el descuento progresivo previsto en el artículo 31.

Art. 47. — Los beneficiarios de las jubilaciones y pensiones que se otorguen por esta ley, podrán acumular sin límite, a su jubilación o pensión, los sueldos de actividad o pasividad comprendida en otras Cajas.

Art. 48. — Los jubilados y pensionistas pueden acumular rentas hasta de cuatrocientos pesos ($ 400.00) mensuales.

Los patronos pueden acumular rentas propias iguales al monto del mayor sueldo ficto, sobre cuya base hayan hecho los aportes jubilatorios durante un año como mínimo.

Todo excedente de rentas sobre los límites de acumulación anteriormente establecidos, se deducirá del monto de la pasividad.

El cobro total o parcial de la pasividad contra lo dispuesto precedente-

mente, obliga a reintegrar el doble de la suma defraudada y, realizado aquél durante doce meses, continuos o no, extingue el derecho a jubilación o pensión.

Art. 49. — A los efectos del artículo anterior, se entenderá por renta:

A) Las que provienen de colocación de capitales (arrendamientos, intereses de préstamos, dividendos de títulos, acciones o similares, etc.) que se tendrán en cuenta íntegramente.

B) Las que provengan de la colocación de capitales asociados al trabajo (beneficios de explotaciones agrarias realizadas por otros, industriales o comerciales), que se tomarán por las tres cuartas partes de su monto.

Art. 50. — Las declaraciones de renta se harán ante la Caja una vez al año, en la fecha que se fije y podrán ser verificadas con los datos que surjan de las reparticiones públicas y privadas correspondientes.

Art. 51. — El jubilado o pensionista está obligado a formular, dentro del plazo que fije el Directorio, la declaración de sus rentas.

En caso de no hacerlo, será compelido bajo apercibimiento y si a pesar de ello, tampoco la formulara, se le suspenderá el pago de la pasividad mientras no la presente.

Art. 52. — Los jubilados o pensionistas que se ausentaran o fijaran su residencia fuera del territorio del país, quedan comprendidos en lo dispuesto por los artículos 113 y 114 de la Ley Nº 9.940 de 2 de julio de 1940.

Exceptúase de lo dispuesto en los artículos citados:

A) A los titulares de pasividad que por razones de salud debidamente justificadas a juicio del Directorio, se les autorice a residir temporaria o permanentemente en el extranjero.

B) A los que ejerzan funciones honorarias de carácter oficial fuera del país.

C) A los que se ausenten del país por un período menor de seis meses, que podrá repetirse cada cinco años.

TITULO VI

Disposiciones generales y transitorias

Artículo 53. — Los créditos de la Caja, por concepto de aportaciones patronales, quedan comprendidos en el artículo 1732 del Código de Comercio.

Art. 54. — Los créditos contra la Caja procedentes de jubilaciones, pensiones o cualquier otro beneficio, caducarán al año de la fecha desde la cual fueron exigibles (Artículos 33, 42 y 45).

Art. 55. — Los testimonios de las actuaciones de la Caja relativos al cumplimiento de sus leyes, decretos y resoluciones, debidamente asentados en actas, constituyen documentos públicos, y para el caso de ejecución, títulos ejecutivos.

Art. 56. — La declaración falsa o el falso testimonio en las actuaciones o documentos, se sancionará conforme a las disposiciones del Capítulo II, Título VIII del Código Penal.

Art. 57. — Todas las actuaciones ante la Caja sobre gestión de beneficios se harán en papel común y sin reposición previa de sellados y timbres de ninguna clase, y con igual franquicia deberán ser expedidos los documentos que ante ella deban ser presentados. El importe de los sellados y timbres que legalmente correspondieran, deberá ser retenido por la Caja, de la primera liquidación de haberes y abonada ésta se procederá de inmediato a la reposición de aquéllos.

Art. 58. — Las solicitudes de jubilación y pensión, acompañadas de las pruebas de sus causales respectivas y

de la prestación de los últimos servicios y aportaciones que no posea la Caja, serán sustanciadas y resueltas antes de los ciento ochenta días de la fecha de su presentación.

Cuando la jubilación se funde en las causales de los apartados C) y D) del artículo 29, la Caja realizará la prueba de éstas dentro de los noventa días siguientes a la solicitud y dictará resolución definitiva dentro de los noventa días de obtenida la prueba.

Transcurrida la mitad de esos plazos de sustanciación subsiguientes a la prueba de causal y servicios, se abonará cada mes a los afiliados, anticipos equivalentes al setenta por ciento (70 %) de sus asignaciones eventuales de pasividad.

Las disposiciones que anteceden se aplicarán a partir del tercer año subsiguiente a la fecha de promulgación de esta ley.

Art. 59. — El Directorio hará practicar cada cinco años y además cuando lo considere conveniente un balance actuarial con el objeto de estudiar la situación financiera de la Caja, y si existiera déficit, comunicarlo al Poder Ejecutivo y a la Asamblea General.

La Caja elevará anualmente al Poder Ejecutivo un balance y una memoria del ejercicio.

Art. 60. — Extiéndese a esta Caja la aplicación de lo dispuesto en los artículos 119 a 130 de la ley Nº 9940 de 2 de julio de 1940.

Art. 61. — Las Cajas de Jubilaciones están obligadas a recabar de la de Trabajadores Rurales y Domésticos y de Pensiones a la Vejez, antes de proceder al pago de toda primera liquidación de haberes de pasividad, un certificado que establezca si el titular es o no pensionista a la vejez, cuyo documento deberá ser expedido dentro del término de tres días del recibo de la solicitud correspondiente.

Si el referido titular de la pasividad lo fuera también de una pensión a la vejez, la Caja a que pertenece como afiliado, está obligada a la retención que proceda, de acuerdo con lo dispuesto por el artículo 7º de la Ley 6.874 de 11 de febrero de 1919.

Art. 62. — Los impuestos creados o afectados en favor de las Cajas de Jubilaciones y Pensiones de los Trabajadores Rurales y Domésticos y de Pensiones a la Vejez, Civiles, Escolares y de Servicios Públicos y de la Industria y Comercio, cuya recaudación esté a cargo de las Direcciones Generales de Aduanas, de Impuestos Directos, de Impuestos Internos y de la Oficina de Ganancias Elevadas, serán depositados diariamente en el Banco de la República, en la cuenta de la respectiva Caja, con especificación del Fondo a que pertenecen.

Las Direcciones y Oficinas de recaudación remitirán a las Cajas, estados mensuales de recaudación, y las Cajas podrán designar funcionarios para verificar esos estados.

Art. 63. — El beneficio de la pensión a la invalidez absoluta que se instituye por leyes Nos. 6.874, de 11 de febrero de 1919, y 7.880, de 13 de agosto de 1925, será servido a más tardar y sin perjuicio de la resolución que en definitiva se dicte sobre el otorgamiento, al cumplirse un año de iniciada la gestión, siempre que no fuera denegado antes por comprobación de la falta de derecho del peticionante.

Rigen para estas pensiones, en cuanto sean aplicables, las disposiciones establecidas en la Ley Nº 10.530, de 26 de setiembre de 1944.

Art. 64. — Las jubilaciones y pensiones de Trabajadores Domésticos acordadas al amparo del Decreto-Ley Nº 10.197, de 22 de julio de 1942, no serán retiradas ni modificadas en sus montos.

En cuanto a las pasividades cuyos titulares o causantes hayan cesado o fallecido, respectivamente, hasta un año después de estar en vigencia esta ley,

se regirán también por el citado Decreto - Ley y por el artículo 1º de la Ley Nº 10.959, de 28 de octubre de 1947.

La Caja de Jubilaciones y Pensiones de la Industria y Comercio, sustanciará hasta el otorgamiento de las cédulas, las solicitudes de pasividades comprendidas en el inciso anterior, ya presentadas o que se presenten ante ella.

Art. 65. — Todas las pasividades a que se refiere el artículo anterior serán servidas hasta un año después de la fecha de promulgación de la presente, por la Caja de Jubilaciones y Pensiones de la Industria y Comercio, y, vencido ese plazo, el Fondo de Trabajadores Domésticos creado por esta ley, reintegrará a aquélla el saldo acreedor resultante de ese servicio.

Art. 66. — La Caja procederá de inmediato al pago provisorio de las pasividades solicitadas por los afiliados al "Fondo de Trabajadores Rurales", con anterioridad al 8 de agosto de 1946, en cuanto hayan probado o prueben causal y actuación suficiente y cesantías en el trabajo.

En tal caso, la asignación a pagarse en concepto de anticipo será de treinta pesos ($ 30.00) mensuales, y la pensión, de veinte pesos ($ 20.00) mensuales.

Posteriormente se procederá a la sustanciación de los expedientes para regularizar cada situación, abonándose el complemento que corresponda.

Art. 67. — Sin perjuicio de los derechos al goce de pasividad adquiridos al amparo de los artículos 7º y 12 del Decreto - Ley Nº 10.318, de 20 de enero de 1943, y de las leyes Nº 10.499 de 25 de julio de 1944 y Nº 10.631, de 8 de agosto de 1945, los beneficios a servirse por la Caja a los afiliados al Fondo de Trabajadores Rurales se harán efectivos a los cuatro años contados desde el día primero del mes siguiente al de la fecha de promulgación de esta ley, con las siguientes excepciones:

I) Desde el día primero del mes siguiente al de esa fecha, las pensiones.

II) Al año, a contar del mismo día, las jubilaciones fundadas en las causales establecidas en los apartados C) y D) del artículo 29, las de nuevos afiliados y afiliados con setenta y setenta y cinco años de edad, respectivamente, y las de quienes se afiliaron dentro de los plazos establecidos por las leyes citadas en el inciso primero.

III) A los dos años, contados del mismo día, las jubilaciones de nuevos afiliados y afiliadas con sesenta y cinco y sesenta años de edad, respectivamente.

IV) A los tres años a contar del mismo día, las jubilaciones de nuevos afiliados y afiliadas con sesenta y cincuenta y cinco años de edad, respectivamente.

Art. 68. — A partir del ejercicio 1952 y hasta el de 1955, el impuesto de Sobretasa Inmobiliaria creado por el artículo 3º de la Ley Nº 6.874, de 11 de febrero de 1919, y fijado en la escala establecida por el artículo 2º de la Ley de 13 de enero de 1949, pasará al Fondo de Pensiones a la Vejez en cuotas anuales sucesivas de un ochenta, sesenta, cuarenta y veinte por ciento de su producido anual, destinándose sus respectivos remanentes de veinte, cuarenta, sesenta y ochenta por ciento a los Fondos de Trabajadores Rurales, Trabajadores Domésticos y de Pensiones a la Vejez, en la proporción que establecen los apartados I) del artículo 3º, E) del artículo 4º y B) del artículo 6º, disposiciones cuya aplicación se hará gradualmente de acuerdo con lo dispuesto en el presente artículo.

No obstante, Rentas Generales retendrá el importe de aquellos porcentajes del impuesto, para el cobro de su cré-

dito contra el Fondo de Pensiones a la Vejez, por los déficit habidos en éste desde 1947.

Durante el ejercicio 1951, el referido impuesto, sin el aumento a que se refieren los incisos I) del artículo 3º, E) del artículo 4º y B) del artículo 6º, pertenecerá a Rentas Generales.

Art. 6º. — Los recursos entregados a la Caja de Trabajadores Rurales en virtud de lo dispuesto por el apartado E) del artículo 3º del Decreto - Ley Nº 10.318, de 20 de enero de 1943, serán reintegrados al Fondo de Pensiones a la Vejez para la amortización parcial de los déficit habidos en este Fondo desde el ejercicio 1947 y atendidos por Rentas Generales.

No obstante, el Fondo de Pensiones a la Vejez retendrá el importe de tales recursos, en concepto de anticipos de las sumas que Rentas Generales deberá entregarle conforme a lo dispuesto en el inciso 1º del apartado C) del artículo 6º.

Art. 7º — Deróganse todas las disposiciones que se opongan a la presente ley, y expresamente los artículos 3º — excepto el apartado A) — 6º, 7º, 8º, 11, 12, 13, 14, 15 y 17 del Decreto - Ley Nº 10.318, de 20 de enero de 1943, los artículos 1º, 6º, 7º, 8º y 9º del Decreto - Ley 10.197, de 22 de julio de 1942, y el artículo 5º de la Ley Nº 8.590, de 23 de diciembre de 1929.

Art. 71. — La presente ley entrará en vigor el día primero del mes siguiente al de su promulgación por el Poder Ejecutivo.

Art. 72. — Comuníquese, etc.

Sala de Sesiones de la Cámara de Senadores, en Montevideo, a 5 de octubre de 1950.

Eduardo Blanco Acevedo, Presidente. — *José Pastor Salvañach*, Secretario.

Ministerio de Instrucción Pública y Previsión Social.
Ministerio de Hacienda.

Montevideo, 20 de octubre de 1950.

Cúmplase, acúsese recibo, comuníquese, publíquese, insértese en el Registro Nacional de Leyes y Decretos y archívese.

Batlle Berres. — Oscar Secco Ellauri. — Nilo Berchesi.

MINISTERIO DE GANADERIA Y AGRICULTURA

LEY DE ARRENDAMIENTOS RURALES

Ley. Se estructura un régimen para los arrendamientos rurales, con normas sobre contratos, plazos, precios, juicios de desalojos, etc.

Poder Legislativo.

El Senado y la Cámara de Representantes de la República Oriental del Uruguay, reunidos en Asamblea General,

DECRETA:

Artículo 1º Todo productor rural tiene derecho a una radicación mínima en la tierra que ocupe y a condiciones de trabajo que le permitan desenvolver económicamente la explotación que realiza, obteniendo una razonable utilidad que sirva de estímulo a su actividad creadora.

En caso de que el propietario conceda el uso o el goce de un predio rural, los plazos de permanencia de los productores en la tierra deben regularse de acuerdo con esa finalidad de protección al trabajo rural, sin desmedro del principio general de que la explotación de la tierra está subordinada al interés nacional de su conservación con fertilidad, y sin perjuicio — asimismo — de las medidas previstas por esta ley, tendientes a asegurar que los precios del arrendamiento y los por-

centajes de la aparcería mantengan equitativa relación para ambas partes contratantes en función de la rentabilidad normal del predio.

Art. 2º Todo contrato por el que una de las partes se obliga a conceder a otra el uso y goce de un predio rural con destino a cualquier explotación agraria, y la otra, a pagar por ese uso o goce un precio en dinero o en frutos naturales o productos de la cosa, queda sujeto a las disposiciones de la presente ley.

Los derechos y obligaciones conferidos por esta ley al arrendatario, se extienden al subarrendatario y/o aparcero.

Serán nulos los contratos de subarrendamiento o sub-aparcería cuando el precio pactado sea superior al que deba pagar el arrendatario o aparcero. No obstante, tales contratos podrán celebrarse válidamente con un aumento de hasta el 10 % del precio del arriendo a aparcería, previa autorización que por razones fundadas podrá acordar el Juez competente.

Art. 3º No se consideran comprendidos en esta ley los convenios sobre pastoreo de hasta un año de plazo, pero sí aquellos que se renueven o se prorroguen por plazos que en total excedan aquel límite, o cuando — previa notificación al propietario y sin oposición documentada por su parte ante el Juez de Paz del domicilio del mismo — el tenedor del predio lo retenga por un plazo mayor de un año.

Sin la constancia de estos consentimientos del propietario, producido el vencimiento del contrato, el ocupante podrá ser desalojado como teniendo el inmueble a título precario (artículo 17, ley Nº 8.153, de diciembre 16 de 1927).

CAPITULO I

De la inscripción de los contratos

Artículo 4º Desde la promulgación de la presente ley, todo contrato de arrendamiento, aparcería, sub-arrendamiento y sub-aparcería, debe ser extendido por escrito, so pena de nulidad.

Además, deberá ser inscripto en el Registro General de Arrendamientos y Anticresis, de acuerdo con el régimen y con los efectos establecidos por la ley Nº 10.793, de 25 de setiembre de 1946. Si se otorgase en instrumento privado, éste deberá presentarse con duplicado, en papel simple, que quedará archivado en el Registro y, además, las firmas de las partes deberán ser certificadas por escribano. El escribano percibirá, por la certificación notarial, el 50 % de los honorarios que establezca el arancel en vigencia. Los honorarios, sellados y derechos de inscripción, serán satisfechos por el arrendador.

Dentro de los veinte días de la inscripción del contrato, el Registro General de Arrendamientos y Anticresis enviará a la Oficina de Catastro del Departamento en que esté situado el predio, un formulario con los siguientes datos del contrato: nombre de los contratantes, fecha, plazo, precio, área y ubicación del predio. Este documento quedará registrado en la Oficina de Catastro Departamental, a los efectos del artículo 7º.

Art. 5º Los contratos de sub-arrendamiento y de sub-aparcería no podrán ser inscriptos:

A) Si en el contrato del que deriva su derecho el arrendatario o aparcero no existe constancia expresa de la autorización para el sub-arrendamiento o sub-aparcería, y

B) Cuando el precio en dinero o el porcentaje convenido en los frutos de la cosa sean superiores a lo que según el contrato originario deba pagar el arrendatario o aparcero al arrendador, con excepción de la situación prevista en el artículo 2º, parte final.

Art. 6º La presentación del contrato inscripto, o en su defecto, de la cons-

tancia de la inscripción que expedirá gratuitamente el Registro de Arrendamientos es requisito indispensable para las partes contratantes en toda gestión ante órganos públicos relacionada con su condición de tales.

Art. 7º La inscripción estará a cargo del arrendador, sub-arrendador o aparcero dador, y deberá efectuarse dentro de los 45 días de celebrado el contrato, incurriendo aquél — en caso de omisión — en una multa equivalente al 10 % de la renta anual por cada mes o fracción de mes que permanezca incumplida la obligación.

Sin perjuicio de lo expresado, el arrendatario o aparcero tendrá derecho a obtener por su parte dicha inscripción, con facultad de repetir contra el arrendador o aparcero dador por los gastos, derechos de inscripción y multas.

Las multas serán pagadas, juntamente con los derechos de inscripción tardía, en las oficinas del Registro, el cual verterá trimestralmente su producido al Instituto Nacional de Colonización que será el beneficiario de las mismas y titular de la pertinente acción.

Art. 8º Si el propietario de un predio arrendado lo enajenara sin antes haber inscripto el contrato de arrendamiento, el arrendatario que resultase perjudicado como consecuencia de lo dispuesto por el artículo 52 de la ley 10.793, podrá reclamar del vendedor la indemnización de los daños y perjuicios que se justifiquen, y — además — aún en ausencia de tales daños y perjuicios, el importe equivalente a dos anualidades del precio del arrendamiento vigente en la fecha de la enajenación, en calidad de multa.

Art. 9º Todo contrato de arrendamiento, aparcería, sub-arrendamiento y sub-aparcería otorgado con anterioridad a la promulgación de la presente ley, también deberá ser inscripto en el Registro (artículo 4º).

La correspondiente obligación se establece, igualmente, de cargo de los arrendadores, los que dispondrán de un plazo de noventa días, a partir de la fecha de dicha promulgación, para proceder a la inscripción de los contratos que constaren por escrito, sin regir, respecto de ellos, las exigencias formales del artículo cuarto.

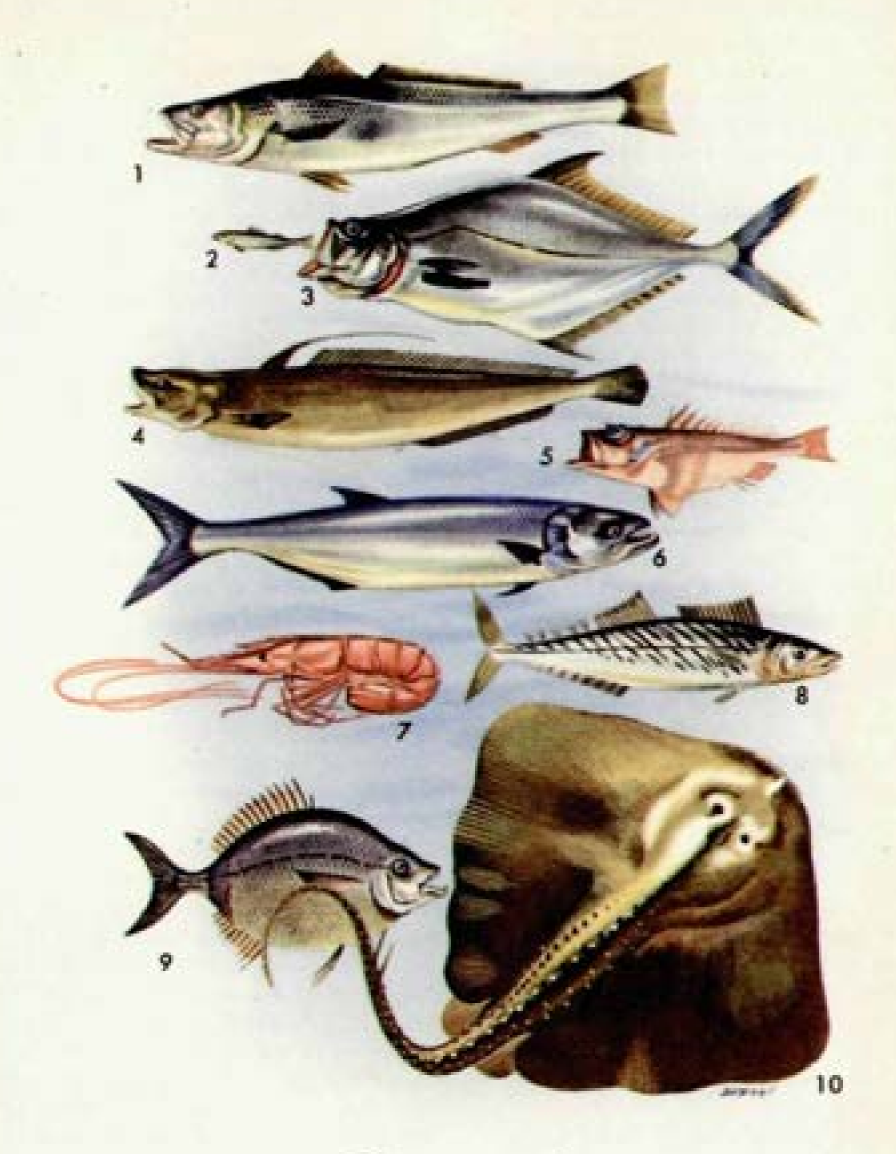
Si no hubiera contrato escrito, los arrendadores, dentro del mismo plazo señalado antes, comunicarán por escrito al Registro todas las circunstancias relativas a la individualización del inmueble y demás elementos que establece el inciso A) del artículo 51 de la ley 10.793, de 25 de setiembre de 1946.

Si no hubiera conformidad de los arrendatarios, el Registro, por sí o por intermedio de la Oficina Departamental de Catastro, los notificará dentro de los treinta días, acordándoles noventa días, para que expresen su conformidad o disconformidad. En el primer caso, se procederá a la inscripción de inmediato, y, en el último, se estará a la decisión judicial que se produjera, inscribiéndose la sentencia ejecutoriada respectiva. El silencio de los arrendatarios, vencido el término acordado, importa conformidad y legitima la inscripción.

Todos los contratos a que se refiere este artículo, así como las gestiones administrativas o judiciales e inscripción, serán gratuitos, en papel simple y no devengarán tributos judiciales.

El incumplimiento por el arrendador de lo preceptuado en el presente artículo, lo hará pasible de la misma multa prescripta en el artículo 7º, la que tendrá igual destino y régimen que los allí establecidos. Dicha multa se instituye en beneficio del arrendatario.

Artículo 10. Todo arrendador o aparcero comprendido en el artículo 4º que consintiese alguno de los contratos allí referidos sin el requisito de la escritura, incurrirá en una multa equivalente a una anualidad del precio del arrendamiento, la que pertenecerá al



Peces de Mar

PECES DE ZONA MEDIA Y ALTA (URUGUAY)

1. **Pescadilla** (Cynoscion Striatus). - 2. **Pejerrey** (Odonthestes platensis). 3. **Palometa** (Parona Signata). - 4. **Brótola** (Urophycis brasiliensis). 5. **Rubio** (Prionotus puntactus). - 6. **Anchoa** (Cheilodipterus saltator). 7. **Camarón o langostino.** - 8. **Bonito** (Sarda Sarda). - 9. **Sargo** (Diplodus argenteus). - 10. **Chucho** (Dasybatis marina).

arrendatario, sub-arrendatario o sub-aparcero, titular de la acción.

CAPITULO II

De los plazos

Artículo 11. En todo contrato de arrendamiento de bienes raíces para explotación agraria que se otorgue a partir de la promulgación de esta ley, que no estipule plazo de vigencia o que estipule uno menor de 5 años, el arrendatario — buen cumplidor de sus obligaciones como tal — tendrá derecho a que el arrendamiento se considere realizado por el término mínimo de cinco años a contar desde la fecha del contrato, sin perjuicio de su derecho de opción a la prórroga del arrendamiento, de acuerdo con el régimen previsto por los artículos siguientes:

Se entiende que el arrendatario es "buen cumplidor de sus obligaciones como tal" cuando cumple satisfactoriamente las principales estipulaciones del contrato, es buen pagador, y ha cuidado como "buen padre de familia" las mejoras y el predio, preservándolo de daños que están a su alcance evitar, como ser la invasión de malezas y la producción de erosiones o cualquier otro elemento de degradación por uso inadecuado de la tierra.

El arrendatario de contrato con plazo estipulado, que resuelva no hacer uso del derecho de permanencia legal que exceda del término de aquel plazo, deberá — *seis meses antes* del vencimiento del contrato — practicar la diligencia de la renuncia en acta que labrará el Juez de Paz del domicilio del arrendador, o por declaración ante escribano público, las que se notificarán al arrendador o a su representante legal. Si no lo hiciera, el contrato subsistirá durante el año siguiente a aquel vencimiento, y del mismo modo, y por años sucesivos, hasta completar los cinco años.

En los casos de arrendatarios con contratos sin estipulación de plazo, la formulación de la renuncia se hará por igual procedimiento que el señalado precedentemente, y deberá producirse dentro del primer año de la fecha del contrato. Si no lo hiciere, igualmente se entenderá que el contrato le obliga por otro más, y del mismo modo, y por años sucesivos, hasta completar los cinco años.

Art. 12. El arrendatario tendrá derecho a optar por la prórroga del contrato a partir del plazo legal de cinco años o del contractual en caso de que éste fuera mayor, hasta completar ocho años de permanencia en el predio.

Para tener derecho a la prórroga se requiere:

A) Ser buen cumplidor de sus obligaciones contractuales (artículo 11, inciso 1º, parte final), y

B) Haber denunciado al arrendador, por acta ante el Juez de Paz, del domicilio de aquél o por declaración ante escribano público, su voluntad de acogerse a la prórroga, con seis meses de anticipación al vencimiento del plazo legal de cinco años o del contractual si fuera mayor.

Art. 13. El arrendatario no tendrá derecho a la prórroga en los siguientes casos:

A) *Cuando el inmueble objeto* del contrato fuera entregado en administración por el propietario al Instituto Nacional de Colonización a *efecto de que éste* determine las nuevas condiciones del contrato que deba estipularse entre el propietario y los colonos:

B) Cuando se trate de inmuebles cuyos propietarios no exploten otro bien rural y lo reclamen para explotarlo directamente por un plazo no menor de dos años por sí o por sus parientes hasta el segundo grado de consanguinidad o afinidad. Se entenderá

que se trata de un solo bien rural siempre que los predios constituyan una unidad física aunque comprendan varios padrones.

Asimismo, no corresponderá el derecho a la prórroga en los casos de predios cuyos propietarios exploten a cualquier título uno o más bienes rurales cuyo valor de aforo para la Contribución Inmobiliaria no exceda, en conjunto, de $ 30.000. El propietario de varios predios que no constituyan una unidad física sólo podrá utilizar esta excepción respecto de uno de ellos.

Se procederá del mismo modo cuando el arrendador sea una persona jurídica;

C) Cuando previa aceptación por el Instituto Nacional de Colonización del plan de colonización programado por el propietario, y dentro de las condiciones establecidas en los artículos 45 y 124 y siguientes de la ley Nº 11.029, el arrendador propietario reclame la tierra para subdividirla y colonizarla; y

D) Cuando el arrendatario explotare directamente, por sí o por otros, otro u otros predios con un valor de aforo conjunto para la Contribución Inmobiliaria superior a $ 20.000, siendo propietario, o con un valor de aforo conjunto superior a pesos 25.000 si realizase a cualquier otro título.

Art. 14. En los casos del apartado letra B) del artículo anterior toda alteración por el arrendador del destino alegado para reclamar la entrega del inmueble al vencimiento del plazo legal sin opción a prórroga, y siempre que no probare justa causa superviniente hará que se le tenga incurso en una multa equivalente a tres anualidades de renta como única compensación de la lesión del derecho del arrendatario si el pago fuese en dinero; y/o si fuese en especie, se calculará sobre la base del rendimiento promedial de los cinco años del plazo legal (o de los últimos cinco años del plazo contractual si fuera mayor) y del precio de los productos de la última zafra o cosecha. Esta multa beneficiará al arrendatario, que será el titular de la acción.

Cuando el arrendador probare que ha existido simulación por parte del arrendatario, de las circunstancias previstas por el apartado D) del artículo 13, para obtener la prórroga del contrato, perderá el derecho a ésta e incurrirá en las mismas multas previstas en el inciso anterior. Estas multas beneficiarán al arrendador.

Art. 15. La enajenación del predio posterior al nacimiento del derecho a la prórroga hará caducar dicho beneficio del arrendatario, si el adquirente se encuentra en alguna de las circunstancias previstas en el artículo 13.

Igual caducidad se producirá, aún sin modificación en la persona titular de la propiedad del inmueble — no obstante encontrarse el arrendatario en el goce de la prórroga — cuando se justifique por el arrendador alguna de las causales previstas en el artículo 13 citado.

Art. 16. Vencido el plazo legal de cinco años o el contractual si fuera mayor, así como el de la prórroga si la hubiera, el arrendatario deberá hacer entrega inmediata del predio.

En los casos de caducidad de la prórroga previstos en el artículo anterior, el arrendatario dispondrá a ese efecto del plazo de un año.

Art. 17. Producida la extinción del derecho del arrendatario a la permanencia en el inmueble, a pedido de parte, el Juez competente decretará el correspondiente desalojo.

El plazo para el desalojo no podrá exceder en dichos casos de quince días.

En los casos que deba procederse al lanzamiento del ocupante, además de la causal de prórroga contemplada en el artículo 19 de la ley Nº 8.153, de diciembre 16 de 1927, el Juzgado — en las circunstancias previstas por el artículo 141 del Código Rural — concederá al arrendatario el término estrictamente necesario para recoger el fruto de las sementeras que hubiesen sido sembradas antes de la extinción del plazo legal de cinco años, del contractual si fuere mayor, o del de prórroga si correspondiere. En este último caso, los gastos judiciales estarán a cargo de la parte obligada a conceder el plazo razonable para la conclusión de las tareas agrícolas, sin perjuicio de su derecho a reiterar la petición de lanzamiento si el arrendatario no desocupare oportunamente el predio.

Art. 18. Los arrendatarios con contrato otorgado con anterioridad a la promulgación de la presente ley, y que a la fecha de la misma no hayan sido demandados por desalojo gozarán del mismo beneficio establecido en el artículo 11, de acuerdo a las situaciones que allí se consideran por el plazo de cinco años que se contará desde la fecha de dicha promulgación, y con igual régimen que el instituído en este Capítulo en cuanto les fuera aplicable.

El régimen de plazos en los casos del presente artículo no regirá en las situaciones previstas en los incisos letras A) a D) del artículo 13.

Además estos arrendatarios no tendrán el derecho a optar por la prórroga del artículo 12 y demás que a ella se refieren.

CAPITULO III

De los precios

Artículo 19. Cualquiera de las partes interesadas en un contrato de arrendamiento, aparcería, sub-arrendamiento y sub-aparcería otorgado antes o después de la promulgación de la presente ley, con dos años o más de vigencia, contractual o legal, podrá solicitar ante Juez competente la revisión de los precios convenidos o establecidos.

El Juzgado examinará los casos que se sometan a su resolución al efecto de fijar el precio del arriendo que corresponda a la rentabilidad económica normal del predio. Con tal objeto, estudiará las circunstancias de cada contrato, calidad de los campos, mejoras y tipo de explotación de cada inmueble, los valores de venta y de los arrendamientos de campos de la zona, el precio del arrendamiento del caso particular anterior al vigente y a las causas que pudieran haber dado mérito a su modificación. Los precios fijados por el Juez tendrán efecto retroactivo a la fecha de la demanda, y sólo podrán ser nuevamente revisados después de transcurridos dos años de la revisión anterior.

Tampoco podrán ser objeto de revisión los precios de arrendamientos fijados de conformidad a las leyes vigentes, hasta transcurridos dos años de la efectiva aplicación de los mismos.

Las mejoras e inversiones realizadas por el arrendatario para lograr una mayor productividad del bien, no previstos en el contrato, no podrán tomarse en cuenta para modificar la renta en contra del arrendatario.

Art. 20. Para la determinación de la rentabilidad del predio, las producciones que reciban subsidio del Estado o tengan precios de estímulo al productor, sólo podrán ser consideradas por su valor económico normal con prescindencia del estímulo o del subsidio, o del margen de precio que los represente.

Se considerarán del mismo modo las producciones cuyo costo sea financiado en parte por el Estado o los Municipios con cargo a fondos públi-

cos. Para el caso de tales producciones no se tomará en cuenta el margen que represente dicha contribución.

Art. 21. Las produciones no subsidiadas o que no tengan precios estímulo pero cuyas cotizaciones hubieren sufrido variantes superiores al 25 % en los precios del último bienio anterior a la demanda, serán consideradas por su valor económico probable de comercialización en el país en la época de aquélla, sin que en ningún caso la producción de que se trata pueda ser llevada en cuenta por un valor superior al promedio de precios del dicho último bienio, menos un 20 %.

Si las variantes en los precios fueren inferiores al porcentaje referido, el Juez procederá del mismo modo pero con el límite del correspondiente promedio puro, sin reducción alguna.

Art. 22. Cuando la sentencia aumentare el precio del arrendamiento en más de un 30 %, aun cuando no hubiese vencido el término del contrato, el arrendatario tendrá derecho a renunciar a los plazos en curso sin responsabilidad alguna para su parte.

Art. 23. La violación por el arrendador, comprobada ante Juez competente, del régimen y cantidad de precio fijado por la sentencia, será sancionada con una multa equivalente a una anualidad de dicho precio.

El producido de la multa beneficiará al arrendatario, titular de la acción.

CAPITULO IV

De la aparcería

Artículo 24. Las disposiciones de la presente ley serán aplicables a los aparceros y sub-aparceros cuando el dador haya entregado un predio rural. (Artículo 58).

Quedan exceptuados de estas disposiciones los contratos accidentales por una sola cosecha, y los casos en que se concedan tierras al productor para trabajos de mejoramiento de pasturas, siembra de tréboles, ray grass y otros cultivos similares mejoradores del suelo. No obstante, si se comprobare que no se cumple esta finalidad, o que se la invoca como medio de eludir los beneficios de estabilidad y demás que esta ley acuerda al productor, el dador o arrendador quedará sometido al imperio de sus disposiciones.

Art. 25. Al vencimiento del plazo legal, o del contractual si fuera mayor, o en su caso del de la prórroga, el aparcero debe proceder a la entrega del predio sin derecho a más plazo complementario que el necesario para levantar el fruto de las sementeras.

Art. 26. Las disposiciones establecidas en el Capítulo III son aplicables a los contratos de aparcería a que se refiere el artículo 24 cuando en función de la rentabilidad de la tierra el porcentaje de los beneficios para cualquiera de las partes no guarde proporción razonable con el aporte que cada una de ellas hace a los fines de la explotación.

El Juez apreciará la equidad de la proporción entre aportes y beneficios, estimando el precio de los frutos en su equivalente en dinero.

CAPITULO V

De las mejoras

Artículo 27. El propietario de todo predio en arrendamiento o aparcería para agricultura, ganadería, lechería o granja, queda obligado a dotarlo de las siguientes mejoras comunes a toda explotación: alambrados perimetrales, casa habitación, cocina y agua potable. La entidad e importancia de dichas mejoras, deberá guardar razonable relación con el valor real del inmueble y con las circunstancias de cada caso.

Del mismo modo — y de acuerdo a la extensión del predio — deberá dotarlo de dependencias para peones.

Art. 28. Son también de cargo del propietario las mejoras requeridas para la normal explotación del predio según su destino, como ser alambrados interiores, bretes, galpones de ordeñe, bañaderos, montes de abrigo, aguadas artificiales y toda adaptación del predio a los fines del contrato.

Art. 29. Dichas mejoras podrán realizarse por acuerdo de partes, durante la vigencia del contrato, en los términos que ellas libremente determinen. En caso de que el propietario hiciera por sí mismo dichas mejoras, dispondrá del crédito a que se refiere el decreto ley Nº 10.154, de mayo 13 de 1942.

Art. 30. Si el propietario no realizase por sí mismo dichas mejoras, el arrendatario cuyo contrato tenga aún dos años de vigencia por lo menos, podrá dirigirse a la Oficina de Agronomía Regional presentando un plan de mejoras cuyo monto no podrá exceder del 20 % del valor del predio para *la Contribución Inmobiliaria. En* ese porcentaje se considerarán incluídas, por su valor de estimación, las mejoras ya existentes.

Dicha Oficina notificará al arrendador el plan de mejoras referido, y si no mediare oposición de su parte dentro de los 30 días de la fecha de *la notificación, se presumirá que* lo consiente, quedando desde entonces autorizado el arrendatario para ejecutarlo por cuenta de aquél.

El Agrónomo Regional fiscalizará la realización de las obras.

Art. 31. En caso de desacuerdo sobre la utilidad de las mejoras notificadas, *así como sobre el monto* de la inversión, se recurrirá al juicio de árbitros. Para dictar el laudo éstos considerarán las mejoras existentes en el predio, el destino y condiciones de la explotación y la superficie de aquél.

Art. 32. Las mejoras efectuadas por el arrendatario, de acuerdo al artículo 30, serán pagadas en dinero por el arrendador, por el valor que tengan en el momento de serle entregado el inmueble y lo hacen titular del derecho de retención. En caso de discrepancia, dicho valor se determinará por juicio de árbitros.

Para el pago de esta indemnización, el propietario también podrá utilizar el régimen de crédito establecido en el decreto ley Nº 10.154, referido antes.

Art. 33. Para la ejecución de las mejoras (artículo 30) el arrendatario también podrá recurrir al régimen de crédito de dicho decreto-ley Nº 10.154, sin que quede afectado el predio con derechos reales.

No obstante, el propietario será garantía subsidiaria del crédito por el valor que tengan las mejoras en el momento de la entrega del inmueble, no teniendo frente al Banco, obligaciones mayores que las que por la presente ley asume frente al arrendatario por concepto de indemnización de mejoras según el artículo anterior; todo ello sin perjuicio de la acción que el Banco tendrá contra el arrendatario como acreedor simple por el monto del referido crédito.

Antes de la entrega del importe del préstamo el Banco notificará al propietario de la existencia del mismo, a los efectos de la obligación que se le crea por esta ley.

CAPITULO VI

De la jurisdicción y de los procedimientos

Artículo 34. En los juicios de desalojos que se promuevan en las situaciones previstas por la presente ley conocerá el Juez de Paz del lugar de la ubicación del inmueble arrendado, siempre que el precio del arrendamiento convenido o fijado por sentencia, no exceda de $ 150.00 mensuales o su equivalente, y en todos los casos de ocupantes de inmuebles a ti-

tulo de pastoreo a que se refiere el artículo 3º.

Si el precio del arrendamiento fuere mayor conocerá el Juez Letrado de Primera Instancia del Departamento correspondiente.

En tales casos el juicio se seguirá de acuerdo con lo previsto en el artículo 20 y demás aplicables de la ley Nº 8.153, de diciembre 16 de 1927.

Art. 35. Los mismos Jueces conocerán — según los casos — de los procesos que se promuevan para la revisión de los precios de los arrendamientos, debiéndose tener presente que la competencia la determina el precio del arrendamiento en vigor.

El procedimiento de estos juicios se seguirá de conformidad a lo prescripto por los artículos 36 a 42 y siguientes.

Art. 36. La demanda deberá formularse por escrito, con exposición detallada de las razones en que se funde, y en la misma el actor deberá ofrecer con la precisión posible la totalidad de la prueba que se proponga producir.

Art. 37. Dentro de las cuarenta y ocho horas de recibido el petitorio, el Juez convocará a las partes a audiencia verbal con término de veinte días a fin de tentar la conciliación, y si ésta no se realizara, oír la contestación del demandado con advertencia de que en la misma audiencia o antes — si éste lo prefiere — deberá ofrecer información o prueba de su parte.

En esa oportunidad se diligenciará la prueba del actor (artículo anterior), y la que hubiera ofrecido o en ella ofreciere el demandado.

Con la citación del demandado se acompañará siempre copia del escrito del actor y de la documentación agregada.

El demandado tendrá la facultad de presentar por escrito su defensa y ofrecer prueba hasta la fecha señalada para la celebración de aquella audiencia.

Art. 38. Sólo en el caso de que en la referida audiencia — según estime el Juez — no hubiere sido posible el diligenciamiento de la prueba ofrecida, se señalará otra dentro de los diez días siguientes como máximo. La nueva audiencia no podrá en ningún caso ser prorrogada o suspendida, salvo acuerdo de las partes.

Art. 39. Las audiencias a que se refieren los dos artículos anteriores se realizarán aun cuando no compareciere el demandado. Si fuera el actor quien no compareciera a la primera audiencia, se dará por concluidos los procedimientos, sin que sea posible la renovación de los mismos, hasta los dos años siguientes a la fecha de la demanda, salvo motivo justificado, a criterio del Juez.

Art. 40. Siempre que se mantenga la divergencia entre las partes, los Jueces solicitarán dictamen de perito o peritos que designarán dentro del quinto día de la conclusión de la audiencia a que se refieren los artículos 37 y 38, sin perjuicios de decretar en la misma oportunidad inspecciones oculares u otras diligencias para mejor proveer. Los funcionarios públicos quedan obligados a realizar los peritajes y prestar los asesoramientos que se dispongan por el Juez; y no devengarán por ellos honorarios.

Los jueces dictarán sentencia dentro del término de sesenta días de recibido el dictamen pericial.

Art. 41. En la sustanciación de los procedimientos a que se refieren los artículos anteriores, los Jueces deberán repeler de plano cualquier petición de las partes que, a su juicio, tienda a entorpecer o dilatar el trámite sumario, y de sus resoluciones no habrá recurso alguno.

Art. 42. Contra la sentencia de primera instancia que se dicte de conformidad a lo dispuesto en el artículo 40, procederá el recurso de apelación

para ante el Superior que corresponda, que se concederá sólo en relación.

Las sentencias de segunda instancia causarán ejecutoria.

Lo dispuesto por este artículo se entenderá sin perjuicio del recurso de nulidad, de conformidad a lo dispuesto por los artículos 670 y siguientes del Código de Procedimiento Civil.

Art. 43. Lo dispuesto por los artículos 35 a 42 precedentes regirá para la autorización de subarrendamiento o subaparcería con precio más elevado que el del arrendamiento o aparcería a que se refiere el artículo 2º.

Art. 44. Para conocer en primera instancia de los juicios que se promuevan por cobro de las multas y/o indemnizaciones establecidas por la presente ley, será competente el Juez de Paz o el Juez Letrado de Primera Instancia con jurisdicción en el lugar de ubicación del inmueble al que se vincula la circunstancia que origina el crédito del actor; y la competencia será determinada de acuerdo a la importancia del asunto según las reglas generales de procedimiento.

El trámite para dichos juicios se ajustará al del ordinario que corresponda, con el régimen de recursos del derecho común.

CAPITULO VII

Del Derecho Preferencial

Artículo 45. Todo propietario antes de vender un predio, no mayor de 1.000 hectáreas, que estuviese ocupado por uno o más arrendatarios y/o aparceros desde un plazo no menor de siete años, debe ofrecerlo en primer término al Instituto Nacional de Colonización en las condiciones establecidas en el artículo 35 de la ley Nº 11.029, de 12 de enero de 1948.

Si el tiempo de ocupación fuese menor, pero los ascendientes del ocupante hubiesen trabajado con anterioridad inmediata el mismo predio, se tendrán en cuenta esos años de trabajos a los efectos de este artículo.

Art. 46. Elévase el límite del valor venal de las propiedades beneficiadas por los préstamos a que alude el artículo 23 de la referida ley, a la cantidad de $ 70.000.00 que se extenderá a todo tipo de explotación rural.

Art. 47. Recibido el ofrecimiento de la venta, el Instituto Nacional de Colonización dispondrá de veinte días para dar noticia del mismo a los ocupantes del predio y de veinte días más para concertar la operación.

Art. 48. El propietario que vendiera su propiedad, con infracción de la disposición del artículo 45, incurrirá en multa equivalente a dos años de arrendamiento o aparcería que beneficiará al ocupante perjudicado, titular de la acción.

Art. 49. Queda prohibido el remate de arrendamientos, así como cualquier procedimiento que signifique la puja pública de presuntos arrendatarios.

La infracción de este precepto será sancionada con multa de $ 2.000.00 a $ 10.000.00, de la que responderán, solidariamente, el propietario y el rematador.

Dicha multa se establece en beneficio del Instituto Nacional de Colonización a quien pertenecerá la acción.

CAPITULO VIII

De la limitación de los arrendamientos

Artículo 50. A partir de la promulgación de la presente ley, ninguna persona física o jurídica podrá tomar en arrendamiento — sin autorización del Instituto Nacional de Colonización — tierras en extensión mayor de 5.000 hectáreas o de aforo mayor de $ 400.000.00, en forma única o fraccionada. Aun dentro de tales límites, los propietarios de más de diez mil hectáreas no podrán tomar en arrendamiento inmuebles, sin la previa autorización del mismo Instituto.

Dicho Instituto, según los casos, podrá autorizar límites mayores, que sin embargo no excederán de diez mil hectáreas, teniendo en cuenta las circunstancias de lugar y tiempo, grado de disponibilidad de tierras, concepto de unidad económica para el interés de arrendatario y arrendador, extensión de tierras explotadas en propiedad por el arrendatario, destino del arrendamiento, carácter de cooperativa de producción del arrendatario y toda otra consideración de interés general.

En todo caso la correspondiente resolución del Instituto deberá ser fundada.

Los pedidos de autorización formulados según este artículo deberán ser resueltos y notificados dentro del plazo de treinta días de su presentación. La ausencia de resolución se considerará como autorización concedida.

Art. 51. El arrendatario que infringiese la prescripción de artículo anterior, se hará pasible de las siguientes sanciones:

A) De una pérdida del derecho a los plazos legales y del de revisión del precio del arrendamiento mientras se mantenga en infracción; y

B) De una multa equivalente a una anualidad del precio correspondiente al área arrendada en exceso y por cada año, o fracción de años, que dure el arrendamiento en infracción. Si el exceso correspondiese a arrendamientos de precios diferentes, la multa se aplicará sobre aquel de mayor precio. Esta multa beneficiará al Instituto Nacional de Colonización, titular de la acción.

La multa se triplicará cuando se compruebe la simulación de arrendamiento por interpósita persona, a los fines de eludir lo prescripto por el artículo anterior.

CAPITULO IX

Disposiciones generales

Artículo 52. Las disposiciones de esta ley son de orden público.

Art. 53. Deróganse respecto del régimen de arrendamientos y aparcerías rurales estructurado por esta ley, los artículos 5º, 6º y 7º de la ley Nº 8153, de 16 de diciembre de 1927.

Art. 54. No se consideran comprendidos en las disposiciones de la presente ley los casos de los contratos otorgados por el Instituto Nacional de Colonización como arrendador o subarrendador.

Art. 55. Las disposiciones de la presente ley sólo rigen para los predios ubicados en las zonas rurales.

Art. 56. El Registro General de Arrendamientos y Anticresis, con cargo al caudal que percibe en concepto de derechos, dispondrá y ejecutará de inmediato propaganda suficiente — por la prensa oral y escrita — a los fines de la eficaz difusión de las obligaciones y sanciones que se instituyen por el Capítulo I de la presente ley.

Asimismo dispondrá la impresión de formularios para la inscripción de los contratos comprendidos en la presente ley.

Art. 57. Para que el arrendador pueda ejercer acción contra el arrendatario en base a que éste no cumple sus obligaciones como "buen padre de familia", será condición necesaria que las circunstancias relativas al estado del inmueble en la fecha de iniciación del contrato consten del instrumento que lo prueba.

Art. 58. Es entendido que el dador de un predio en aparcería podrá reclamar la rescisión del contrato que hubiese otorgado, mediante prueba suficiente de que la producción del predio es inferior a la que razonablemente corresponde como producción normal, así como también en los casos de negligencia en el debido cui-

dado del predio, sus mejoras o del capital aplicado a la explotación.

CAPITULO X

Disposiciones Transitorias

Artículo 59. Los arrendatarios por contrato otorgado con anterioridad a la promulgación de la presente ley, y que se encuentren demandados por desalojo, aun cuando la efectividad *del mismo haya sido mantenida en* suspenso, de conformidad con las leyes vigentes, estarán sometidos al siguiente régimen:

A) Los que hubieren ocupado el bien objeto del arrendamiento por un plazo mayor de cinco años, con anterioridad a la fecha establecida al principio de este artículo, tendrán derecho a un plazo de estabilización de tres años, que se contará a partir del 30 de abril próximo;

B) Aquellos que hubieren ocupado el predio con una anterioridad menor de cinco años a la misma fecha considerada antes, gozarán, al mismo título, de un plazo de cuatro años que se contará del mismo modo;

C) Para gozar del beneficio, deberá tratarse de arrendatario "buen cumplidor de sus obligaciones como tal";

D) El arrendatario que resuelva hacer uso de los plazos de estabilización instituidos por el presente artículo, deberá — dentro de los treinta días de la vigencia de esta ley — practicar en el correspondiente expediente de desalojo la manifestación de su propósito afirmativo. Si no lo hiciere se entenderá que renuncia al beneficio del nuevo plazo y le será aplicable lo dispuesto por el artículo 17;

E) Se entiende que el arrendatario, en caso de manifestación afirmativa de usar el beneficio, puede optar por una o más de las anualidades comprendidas en los plazos de los apartados A) y B) precedentes;

F) No tendrán derecho a optar por la prórroga del artículo 12 y demás que a ella se refieren, y se encontrarán sometidos al mismo régimen instituido en el Capítulo II en cuanto les fuere aplicable (artículos 16 y 17).

Art. 60. En los casos del artículo anterior regirá, igualmente, lo dispuesto por los Capítulos I, III, IV, VI, VII y IX de la presente ley en todo lo que les sea aplicable.

Art. 61. Lo dispuesto por el artículo 59 no regirá para los arrendatarios que se encontraran en alguna de las situaciones previstas en los apartados letras A) y D) inclusive del artículo 13.

Art. 62. Comuníquese, etc.

Sala de Sesiones de la Cámara de Representantes, en Montevideo, a 2[illegible] de abril de 1954.

CARLOS B. MORENO, Presidente.— Mario Dufort y Alvarez, Secretario.

Ministerio de Ganadería y Agricultura.
Ministerio de Instrucción Pública y Previsión Social.

Montevideo, 27 de abril de 1954.

Cúmplase, acúsese recibo, publíquese e insértese en el Registro Nacional de Leyes y Decretos.

Por el Consejo: ANDRES MARTINEZ TRUEBA. — JUSTINO ZAVALA MUNIZ. — JUAN T. QUILICI. — *Eduardo Jiménez de Aréchaga*, Secretario.

LEY DE ARRENDAMIENTOS RURALES

PROMULGADA EL 2 DE JULIO DE 1954

El texto que se inserta introduce modificaciones substanciales a la reciente ley sobre arrendamientos rurales de fecha 27 de abril de 1954.

(N. de D.)

Artículo 1º Sustitúyese el artículo 4º, inciso 3, párrafo primero de la ley Arrendamientos Rurales de 27 de abril de 1954, por el siguiente:

"Dentro de los treinta días de la inscripción del contrato, el Registro General de Arrendamientos y Anticresis, enviará a la Oficina de Catastro del departamento en que esté situado el predio: un formulario con los siguientes datos del contrato: nombre de los contratantes, fecha, plazo, precio, área, ubicación del predio, padrón y destino establecido en el contrato".

Art. 2º Sustitúyese el inciso 2º del artículo 18 de la ley de Arrendamientos Rurales de 27 de abril de 1954, por el siguiente:

"El beneficio establecido por el presente artículo no alcanzará a los arrendatarios que se encuentren en las situaciones previstas en los incisos letras A y D del artículo 13, los cuales dispondrán sin embargo para la entrega del predio del plazo de un año conforme a lo establecido en el inciso 2º del artículo 16".

Art. 3º El plazo para la entrega del predio en los casos del artículo precedente, así como en todas las situaciones de restitución o desalojo que establece la ley de 27 de abril de 1954 se computará a partir del día siguiente a la fecha de la correspondiente intimación.

Art. 4º Sustitúyese el artículo 61 de la misma ley, por el siguiente:

"Art. 61. Lo dispuesto por el artículo 59 no regirá para los arrendatarios que tuvieran desalojos pendientes a la fecha de la promulgación de la presente ley fundados en las causales de excepción previstas en la segunda parte del artículo 1º de la ley número 11.661, de mayo 17 de 1951 y sus prórrogas.

Es entendido que en tales casos regirá lo dispuesto por el artículo 14 de la presente ley".

Art. 5º Sustitúyese el inciso 2º del artículo 44 de la ley de 27 de abril de 1954, por el siguiente:

"El trámite para dichos juicios se ajustará a las normas establecidas en los artículos 36 a 42".

Art. 6º Concédese un nuevo plazo de 90 días, para la inscripción de los contratos, y para acogerse al beneficio de estabilización a que respectivamente se refieren los artículos 9º y 59 inc. D) de la ley de 27 de abril de 1954. Este plazo se computará desde la fecha de la promulgación de la presente ley.

Art. 7º Déjase sin efecto la obligación de inscribir los contratos de arrendamiento en la Dirección General de Catastro, establecida por el artículo 38 de la ley de 4 de enero de 1934.

Art. 8º Comuníquese, etc.

★ Palomas Mensajeras

(COLOMBOFILIA)

por el Ing. H. G. FISCHER



Fig. 1. — Paloma Nº 13972, macho azul. Fuerte ejemplar del palomar del autor.

II.—El palomar.—Cría y educación de las palomas mensajeras.

En este segundo capítulo — el anterior titulado "La paloma mensajera en tiempos de guerra y en tiempos de paz" se encontrará en el Almanaque 1955 — el novel aficionado adquiere los primeros conocimientos necesarios para poder iniciarse exitosamente en la cría de las palomas mensajeras y tal vez luego en el deporte colombófilo.

EL PALOMAR

Difiere nuestro palomar del que se conoce corrientemente en las plazas y parques públicos. Nuestro palomar será *en principio una pequeña pieza donde* podamos entrar parados cómodamente y de largo y ancho suficiente para poder dar cabida a la cantidad de palomas que nos dispongamos a tener.

El primer problema es la ubicación. Vamos a dar como guía algunas medidas. Un palomar chico para un mínimo de palomas podrá ser de 1.50 m. por 1.50 m. por 1.80 de altura (si la persona es alta, más); un palomar mediano podrá tener 3.50 m. de largo por 1.50 m. de ancho y 1.80 m. de altura; con un palomar de este tamaño ya se puede alojar un número importante de palomas, 50 a 60 aproximadamente, casi el necesario para poder tentar con éxito un campeonato.

Existen palomares de dimensiones mayores, que dan cabida a más de 200 palomas, y hay aficionados que tienen más de un palomar; generalmente entonces destinan uno a las palomas de carrera y el restante a los reproductores y pichones. Pero nos concretaremos por ahora a lo que encuadra dentro de las posibilidades normales o corrientes del aficionado en nuestro medio. Hechas estas consideraciones sobre el tamaño del palomar, veremos dónde lo ubicamos. En primer término, debe buscarse un lugar donde incida bien el sol. Esto es fundamental para la salud de los animales, higiene, etc.

También dentro de lo posible, aunque no es imprescindible, en un sitio donde haya buena visibilidad, que permita al aficionado divisar la llegada de sus animales con suficiente anticipación y lograr un rápido aterrizaje de las viajeras. Edificios altos cercanos, o árboles de gran fuste no sólo entorpecen la visibilidad, el descenso y los vuelos diarios de las palomas, sino que además las tientan a posarse en ellos, vicio o defecto grave por ser además contagioso, incitando a las aves bien educadas a pararse también.

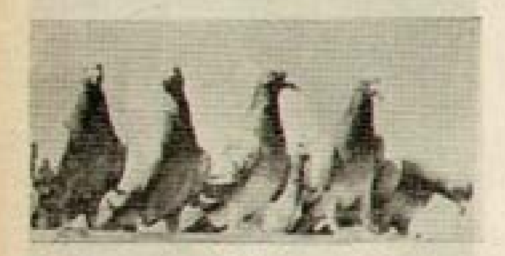


Fig. 2. — Hermoso lote de pichones. Obsérvese el pecho bien desarrollado y la fortaleza de las alas. (Del palomar del autor).

Muchos aficionados eligen con buen criterio las azoteas de sus casas cuando el acceso a ellas es seguro o fácil. Otros, en cambio, juzgando que tienen así el palomar más a mano, lo ubican en el fondo de sus casas, a nivel del suelo, sacrificando así algo la visibilidad y el descenso rápido de los animales, pero estando, por otra parte, menos expuestos a las inclemencias del tiempo, vientos, etc.

Finalmente diremos algo respecto a la orientación. Es imprescindible que el frente del palomar esté orientado al norte o al noreste. De lo contrario, el sol no incidirá correctamente, el palomar resultará frío y húmedo y los vientos dominantes del sector sur harán sentir frecuentemente sus efectos perniciosos en detrimento de la salud y bienestar de nuestros animales.

El palomar podrá construirse de ladrillos o bloques de hormigón prensado; chapas de fibrocemento; chapas de aluminio o hierro galvanizado; o de madera. El techo, en todos los casos, deberá ser plano con una ligera caída para permitir el escurrimiento del agua de lluvia. Dicha caída la prefieren generalmente los aficionados hacia el frente del palomar o hacia un costado y no hacia atrás como parecería indicar la lógica, para poder observar y vigilar así con mayor facilidad los movimientos de las palomas en el techo, durante el descenso y la entrada al palomar. En cada caso particular el aficionado resolverá haciendo un balance económico y práctico, qué material le conviene emplear en la construcción de su palomar. Hay quien hace su palomar desarmable previendo una futura mudanza; un palomar de material es una solución definitiva. Las chapas de cinc o aluminio son aparentemente más durables que el fibrocemento, también más livianas; la madera es muy adecuada pues es aislante, resultando abrigada en invierno y no excesivamente calurosa en verano, pero por otro lado requiere mayor gasto de conservación al ser su duración limitada.

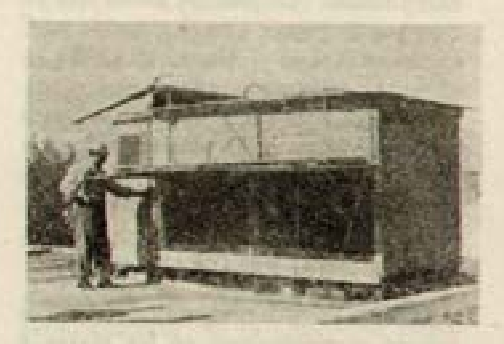


Fig. 3. — Palomar de madera con techo de chapa lisa Dolmenit. Posee tres divisiones y un solario al frente.

El piso del palomar debe ser liso para permitir una fácil limpieza; con

una ligera pendiente para el escurrimiento del agua. Un piso de madera como el que posee el palomar de la fig. 3, aparentemente no tan higiénico como uno de portland lustrado, es usado por algunos aficionados que lo *consideran menos frío en invierno.*

En todos los casos debemos cuidar que nuestro palomar sea fundamentalmente seco, no permitiendo infiltraciones por las paredes, frente, piso o techo, que crean un ambiente de humedad difícil de extirpar en invierno durante la temporada lluviosa y que trae aparejado serios males.

Nuestro palomar debe disponer, además de sus puertas de acceso o comu*nicación, de un tabique que lo divida* (si sus dimensiones lo permiten) por lo menos en dos partes. Dicho tabique — que se puede hacer de varillas de madera separadas 5 cms. entre sí; también de tejido de alambre, o totalmente cerrado para que las palomas separadas no se vean entre sí — permitirá al aficionado apartar fuera de la época de cría, los machos de las hembras;

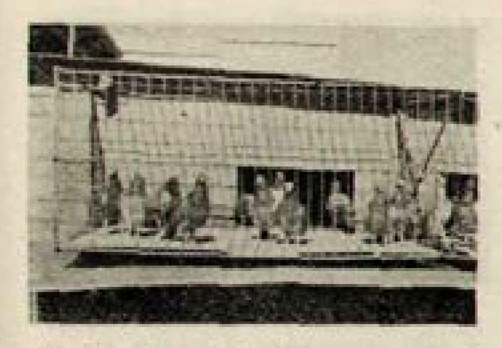


Fig. 4. — Esta jaula-solario corresponde al palomar de la figura 3. El sol es un elemento fundamental en la salud y bienestar de los animales.

separar en caso dado las palomas de *carrera* de las de *cría;* los pichones de las adultas, etc.

Soy partidario de las ventanas si se hallan en el frente del palomar, pues de colocarse en otro lado pueden producirse corrientes de aire que deben evitarse en absoluto. Otro punto es el referente a la entrada de las palomas. Generalmente se dispone de una jaula-trampa que permite la entrada impidiendo la salida de los animales. Algunos palomares sustituyen la jaula,

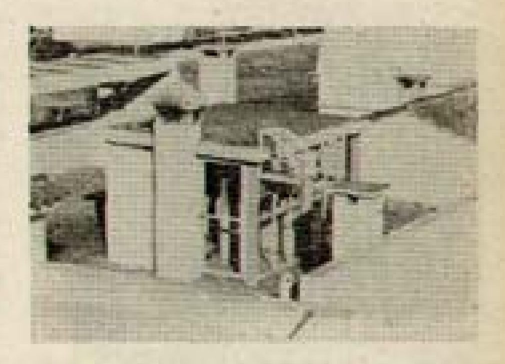


Fig. 5. — Hermoso palomar de material, con solario cubierto al frente.

cuyas dimensiones estarán de acuerdo *con el número* de palomas, por una simple repisa. Evitamos aquí toda descripción más minuciosa por entender que *el lector se ilustrará mejor* estudiando las fotos que acompañan el texto. La jaula-trampa, que se podrá construir de madera o de hierro, se ubicará al costado o al frente del palomar. Existen muchos sistemas y diseños; nosotros hemos elegido uno de fácil construcción y aplicación.

Finalmente puede acoplarse al palomar un solario, totalmente de tejido de alambre, con puertita de acceso al palomar, que permita la salida a los animales para tomar sol.

En el interior del palomar se colocarán posaderos. Lo mejor, a mi entender, son posaderos de madera (ver *fig. 8*), *fijados mediante ángulos de* hierro sobre listones de madera. Los posaderos deberán separarse entre sí unos 30 a 40 cms. para que las palomas no se molesten las unas a las otras.

Bebederos y comederos se pueden adquirir en las casas del ramo, siendo aptos los que se destinan a pollos cuando tienen aproximadamente el tamaño de una paloma. Es importante que sean de fácil limpieza y que no permitan que las palomas los ensucien.

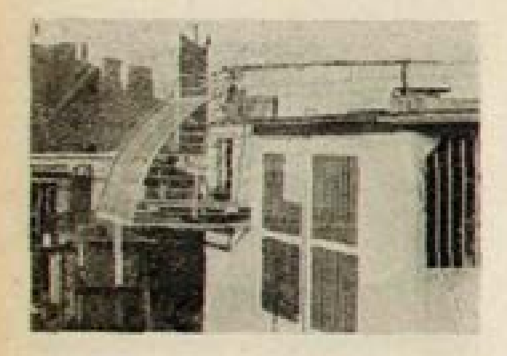


Fig. 6. — La fotografía ha captado la jaula de entrada del palomar "San Martín". La puerta-reja que se observa sobre el techo, se ha levantado mediante una sencilla palanca; en esa forma permite la libre salida y entrada de las palomas. En caso de hallarse cerrada, la separación de sus barrotes permitirá la entrada, impidiendo la salida, ya que las palomas con las alas abiertas no pueden pasar.

Completan el equipo del colombófilo una pala, una escoba, una espátula, un balde, un cajón para las raciones y otro recipiente para la arena que diariamente se colocará en forma de fina capa en el piso del palomar, lo que facilita la limpieza, que debe ser diaria.

LA CRIA

El período normal de cría comienza a fines de julio principios de agosto. Antes de esa fecha se puede criar también, pero como los fríos son muy intensos los pichones sufren mucho. La cría se prolonga hasta fines de noviembre. Pueden criarse pichones en diciembre y enero, pero ello no es recomendable, en primer lugar, porque los reproductores se agotan excesivamente en esos meses calurosos y, en segundo término, porque ya estamos muy cerca del período de replume que regularmente se cumple todos los años. Además, los pichones tardíos no alcanzan a completar en la mayoría de los casos su muda y nos encontramos al comienzo de las carreras o durante toda la temporada, con que no estár en condiciones de competir.

Llegado el momento de la cría, el colombófilo colocará en el palomar los nidales (ver fotos figs. 11 y 12) con su correspondiente cazuela de barro sin vidriar. En las cazuelas se coloca arena seca, la que sustituye a la paja que naturalmente usan las palomas para confeccionar el nido. En cada nidal se encerrará un casal. Las palomas se acasalan con mayor facilidad si hasta ese momento los machos y las hembras han estado separados. Hay machos o hembras que al principio rechazan a su compañero. El aficionado deberá aguzar el ingenio evitando que las palomas se picoteen en exceso y se lastimen; en algunos casos colocará una pequeña división de barrotes o tejido

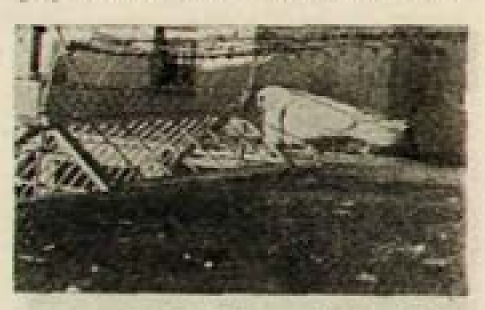


Fig. 7. — Detalle de la entrada, vista desde el techo. Corresponde al palomar que se menciona en la fig. 6. La separación e inclinación de los barrotes está calculada para permitir la entrada e impedir la salida de las palomas.

de alambre hasta que la pareja se familiarice, etc. Formar casales que nos den buenos hijos es un verdadero arte en el criador avezado. Hay sin embargo aficionados que juntan todos los machos con las hembras y dejan que cada

paloma elija libremente su compañero. Nos encontramos así con que muchas veces se forman parejas que habíamos deseado unir. Sin embargo, no soy partidario de dicho sistema por los problemas de consanguinidad en primer término, y en segundo lugar por estimar que con un poco de criterio se pueden lograr uniones más provechosas eligiendo las palomas.

Generalmente, si el tiempo es benigno, a los diez días ya se produce la postura. La hembra pone dos huevos con intervalo de unas 36 horas aproximadamente. El primer huevo prácticamente no lo cubren; empollando de firme luego de puesto el segundo huevo. El macho colabora con la hembra en todo lo relacionado con la incubación y cría posterior de los pichones, mostrando en ciertas ocasiones mayor celo y dedicación que la hembra. Durante la incubación, sin embargo, sólo ocupa el puesto de la hembra unas 7 a 8 horas del día a lo sumo.

La incubación dura 18 días. Producida la eclosión nos encontramos con

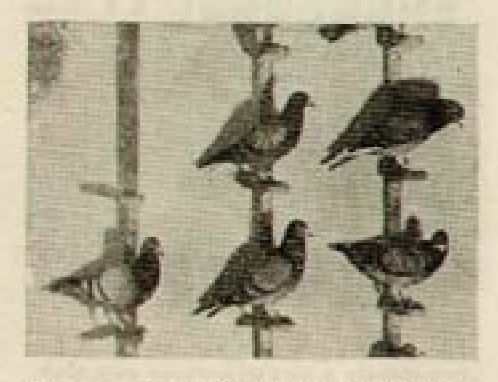


Fig. 8. — Las perchas o posaderos individuales permiten alojar, sin que se molesten, un número elevado de palomas. La separación entre posadero y posadero no deberá ser inferior a 30 cms. en todo sentido.

un par de pichoncitos indefensos, sin plumas, cubiertos solamente con un escaso vello amarillento. Los pichones reciben durante los 7 primeros días de boca de sus padres una papilla que éstos segregan en su buche. Este período se denomina de lactancia. De los 7 días en adelante los padres alimentan a sus hijos con granos que ingieren unas horas antes y que mantienen en el buche en remojo para suministrarlos a los

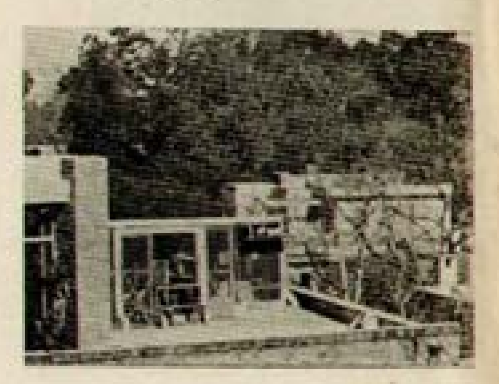


Fig. 9. — Cómodo palomar montado en una terraza. Su propietario deberá extremar esfuerzos o ingeniarse para impedir que sus pupilas se posen en el techo de la casa que está muy cerca.

pichones en forma fácil de digerir. Los pichones introducen su pico totalmente en la garganta de sus padres, los que con un movimiento convulsivo impulsan los alimentos de su buche al pico de los hijos. A los 7 días debe procederse al anillamiento de los pichones que a esa edad tienen aún la patita de tamaño conveniente para colocarles el anillo de identificación. No conviene dejar pasar más tiempo pues en un par de días los pichones crecen tanto que a veces resulta casi imposible colocarles el anillo sin lastimar la pata en forma seria. El anillo colocado correctamente irá en la pata derecha de tal manera que la numeración quede, estando la paloma parada, invertida. En esa forma su lectura resultará fácil teniendo la paloma en la mano. Las sociedades colombófilas venden todos los años a sus afiliados los anillos para los pichones. Quien no esté asociado

deberá procurar anillos por intermedio de algún socio.

El colombófilo anotará prolijamente la fecha de nacimiento, número del anillo del pichón y número de los padres. Más adelante completará sus anotaciones con el color, sexo y otras ca-

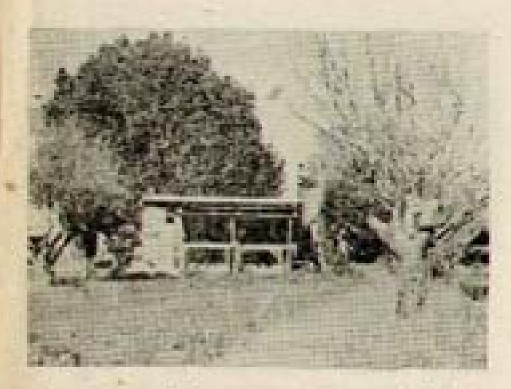


Fig. 10. — Palomar montado a nivel del suelo. La entrada de las palomas se realiza frente a una amplia repisa o plataforma de aterrizaje que sustituye la jaula-trampa.

racterísticas. Las palomas buenas criadoras alimentan varias veces al día a sus pichones; razón por la cual los comederos deben estar siempre bien provistos y no faltar agua, conchilla y verde que ingieren con avidez.

Generalmente a los 20-25 días de nacidos los pichones, la hembra pone su segundo par de huevos, abandonando en consecuencia la cría de los pichones que el macho continúa solo. Pero a esa altura muchas veces los pichones comen ya solos algún grano y entre los 35 y 45 días pueden ser separados de sus padres. Esta separación se llama destete.

Después del destete el aficionado debe vigilar los pichones cuidando que se alimenten bien. Estos se muestran a veces perezosos para comer. Junto con los pichones, en el momento de distribuir la ración, es conveniente poner 2 ó 3 palomas adultas con hambre; los pichones, al verlas comer con avidez, generalmente las imitan. También se puede completar su alimentación introduciéndoles en el pico, a mano, con paciencia, los granos necesarios.

No es conveniente dejar criar demasiados pichones a los casales buenos, pues terminan por agotarse. Hay quien deja sólo un pichón por casal para que lo críen mejor y con menos esfuerzo. Sin embargo, es corriente observar cómo dejando los dos pichones se crían a veces igual o mejor. El aficionado hará su propia experiencia. Podrá también quitar los huevos

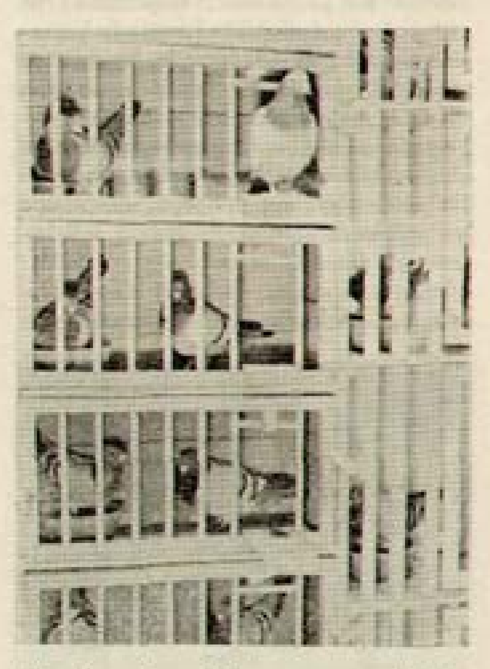


Fig. 11. — Los nidales que muestra la foto corresponden a un tipo corriente muy usado. El frente de los mismos es desmontable o móvil mediante bisagras, para facilitar la limpieza. La repisa de entrada sirve en caso dado de puerta si se desea encerrar el casal.

a los casales de valor, colocando dichos huevos a otro casal que puso en la misma fecha y cuyos pichones no nos interesan tanto.

EDUCACION DE LOS PICHONES

Nuestros pichones no han salido hasta este momento del palomar. Tienen sin embargo en el momento del destete bastante fuerza para realizar pequeños vuelos, por lo menos hasta el posadero. No todos los aficionados aquerencian y educan sus pichones a la misma edad. Algunos prefieren comenzar cuando los pichones apenas saben volar; otros cuando ya son fuertes y tienen 2 meses o más de edad. Los primeros vuelos del pichón, fuera del palomar, crean zozobra o angustia en el colombófilo, pues muchas veces se pierden animales que se lanzan a volar alejándose de inmediato demasiado, antes de haber fijado en su cerebro la ubicación del palomar.

El pichón antes de ser puesto en libertad debe ser colocado varios días en la jaula de entrada para que se acostumbre a ella y sepa entrar al palomar. Desde ella mirará curiosamente en todas direcciones y poco a poco se familiarizará con los alrededores. Estas prácticas deben realizarse con el pichón en ayunas dándole de comer y haciendo sonar el silbato o silbando simplemente, cuando la paloma entra al palomar.

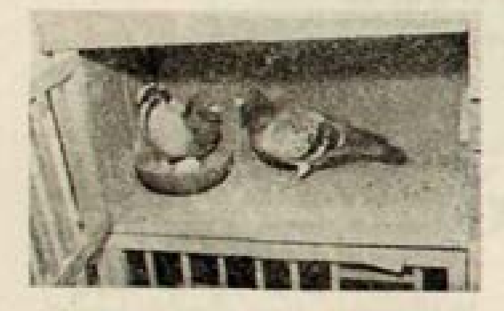


Fig. 12. — El nidal que se ilustra posee aproximadamente 30 cms. de profundidad, 35 cms. de alto y unos 45 cms. de frente. No es conveniente adoptar dimensiones menores. Las palomas se adaptan sin dificultad a las cazuelas de barro que sustituyen el nido siendo más higiénico.

El pichón asociará así su regreso con el silbato y la comida; es el primer paso. Luego se colocará solo o en compañía de palomas mansas sobre el techo. Debe elegirse un momento en que reine tranquilidad en el palomar y los alrededores, pues el pichón se muestra en general muy nervioso y se asusta con facilidad. Lo fundamental es que reconozca el techo y los alrededores.

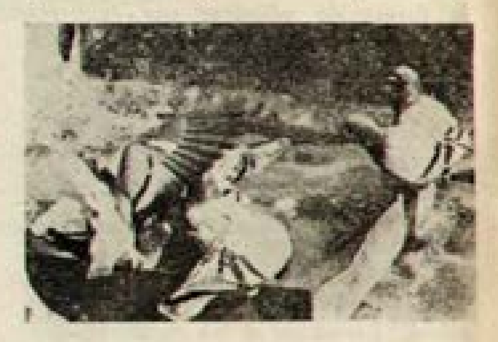


Fig. 13. — Las palomas gustan mucho del baño en la época calurosa, resultando especialmente beneficioso en la época del replume.

Si el primer día no vuela, mejor, al segundo o tercer día lo hará en forma de vuelos cortos e inseguros posándose muchas veces sobre el techo de algún edificio vecino. El aficionado con una caña liviana de largo apropiado guiará, al regreso, al pichón hacia la jaula de entrada con paciencia y sin brusquedades. Las sueltas se realizarán a partir de ese momento todos los días sin forzar a los pichones a volar. En esa forma el pichón se aquerencia y educa realizando al mismo tiempo ejercicios que favorecen su desarrollo atlético.

Los pichones normalmente se sueltan al principio independientemente de las palomas adultas acostumbradas a alejarse. Pasado un tiempo prudencial los pichones se podrán soltar con las palomas adultas, con las que aprenderán a volar en bandada, bajar a la señal del silbato y entrar sin demora al palomar, guiadas con la caña del colombófilo. Los pichones rápidamente las imitan.

Lógicamente no siempre todo marcha sobre rieles, las palomas se asustan, después del aterrizaje reemprenden el vuelo, no obedecen a la caña, etc. El aficionado con mucha paciencia y nunca con brusquedad, deberá buscar la forma de adiestrar sus animales para poder obtener en los concursos descensos y entrada rápidos de sus pupilas y al mismo tiempo la docilidad o *mansedumbre necesaria para poder* agarrar su paloma con el objeto de quitarle el anillo de goma que porta en los concursos.

La paloma que insistentemente se posa en otro lugar que no sea el techo de su palomar, ese día no recibirá comida. Si reincide al día siguiente, otra vez ayuno; creo que es lo único efectivo. Llegará un momento en que será la primera en entrar. Si a pesar de todo no logramos corregirla, lo mejor es eliminarla o regalarla por buena que sea.

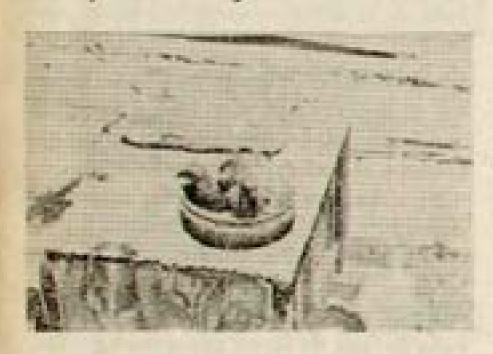


Fig. 14. — Las esperanzas de todo aficionado se basan año a año en la nueva generación. Vemos en la foto un par de pichones azules ya emplumados. Dentro de 15 días más comerán solos algún grano y emprenderán inseguros vuelos. El colombófilo vigilará atentamente la alimentación, el desarrollo y el estado sanitario de sus pichones.

Aquerenciados todos los pichones se sigue generalmente el siguiente régimen en el palomar. De mañana temprano se sueltan las palomas. Mientras la bandada realiza sus vuelos, el colombófilo efectúa la limpieza del palomar. Terminada la limpieza disfruta observando y estudiando los ejercicios de las aves. Luego las llama, las entra y les da de comer, retirando finalmente los comederos. De tarde se sueltan nuevamente y se les da otra vez de comer. Algunos aficionados sueltan las palomas sólo una vez al día, pero dan de comer dos veces; otros, en cambio, sueltan y dan de comer en forma abundante una sola vez al día.

Cuando las palomas vuelan bien en bandada y son capaces de realizar ejercicios de una hora o más sin cansancio, estamos en condiciones de realizar las primeras sueltas (viajes) con nuestros pichones. Al principio no muy lejos del palomar, 400 metros por ejemplo. Estas primeras sueltas deben realizarse con tiempo bueno, preferentemente en horas de la mañana. Las sueltas serán colectivas llevando las palomas en *canastos. El colombófilo* debe elegir un lugar abierto para realizar la suelta, sin alambres o hilos telefónicos en la proximidad, pues las palomas salen siempre apresuradamente estrellándose a veces contra ellos. Debe procederse a la suelta sin premura, ni brusquedad, abriendo la tapa de la canasta y dejando que las palomas salgan por sí solas. Las palomas al regreso deben hallar en el palomar todo como de costumbre.

Paulatinamente las distancias se irán aumentando, haciendo también sueltas en distintas orientaciones, norte, sur, este y oeste. Llegaremos así hasta los 30 kilómetros. A esa altura de los ejercicios y vuelos se hallará la paloma en condiciones de realizar viajes más largos, ser soltada en forma individual e intervenir en las primeras pruebas del campeonato destinadas a pichones.

El próximo capítulo tratará temas relacionados con la alimentación, cuidados generales, entrenamientos y viajes, los concursos (carreras), preparación de las palomas para las carreras, etc.

Previsión...



...y previsión también

SEGUROS CONTRA INCENDIO · ACCIDENTES DEL TRABAJO
SEGUROS DE VIDA · RESPONSABILIDAD CIVIL
CAUCIONES · SEGUROS MARITIMOS Y FLUVIALES
SEGUROS DE CRISTALES · SEGUROS RURALES
SEGUROS DE AUTOMOVILES · SEGUROS CONTRA ROBO
SEGUROS CONTRA ASALTO

BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO

"VIDA DE ZARZUELA CHICA" FUE ESCRITA PARA "LA FIESTA DEL ENTREMES" DEL TEATRO DE LA COMEDIA SERAFIN Y JOAQUIN ALVAREZ QUINTERO, QUE TUVO LUGAR TARDE Y NOCHE EN EL TEATRO SOLIS DE MONTEVIDEO EL 4 DE JULIO DE 1955.

Vida de Zarzuela Chica

Saliendo de la VERBENA
DE LA PALOMA, solita,
Y airosa, LA VIEJECITA
Dió con EL POBRE VALBUENA.
"¿Adónde va LA TRAPERA,
—Dijo éste— tan barbiana
Con LA MANTA ZAMORANA
Que le dió LA RABALERA?
No te hagas LA DOLOROSA,
Fuiste EL LUCERO DEL ALBA:
Muy a menudo, una malva,
Y siempre LA REVOLTOSA.
EL RECLAMO de la alerta,
LA FIESTA DE SAN ANTON,
LA ALEGRIA DEL BATALLON,
LA ALEGRIA DE LA HUERTA.
En continuos entreveros
Con BOHEMIOS, LAS BRAVIAS,
Olfateando en LA GRAN VIA
EL TAMBOR DE GRANADEROS.
Besos con EL BARQUILLERO,
Risas con EL MONAGUILLO,
y al del AGUA, AZUCARILLO
Y AGUARDIENTE, mucho esmero.
Fueron LOS PICAROS CELOS
Que socavaron tu hora.
Pues más que a LA REINA MORA
Te comieron a desvelos.
EL CABO PRIMERO, cruento,
Fué DE MADRID A PARIS
Dejándote aquí, infeliz.
Con tus MOLINOS DE VIENTO.
Quedaste en LA PATRIA CHICA
De LAS BRIBONAS al son:
EL SEÑOR LUIS, EL TUMBON,
Se acerca, te purifica.
Como a LA GATITA BLANCA
Te mima, y es tu vanguardia:
Pero EL HUSAR DE LA GUARDIA
Con un beso lo desbanca.
LA MARCHA DE CADIZ toma,
Tú corres tras los copetes
Bonitos de LOS CADETES
DE LA REINA, y... uno asoma...
A diario, con LOS CLAVELES
O con EL PUÑAO DE ROSAS,
Lo comprometes, lo acosas,
Y obligas a hacer papeles.
Pero poco te duró:
Era como esos tozudos
GIGANTES Y CABEZUDOS,
Y a su chica se volvió.
De EL DUO DE LA AFRICANA
Tomó el materno nudillo,
Y fuiste hacia EL BARBERILLO
DE LAVAPIES, muy ufana.
Y... llegó EL SEÑOR JOAQUIN...
A todos tú dabas gurrra...
Eras dueña de LA TIERRA
DEL SOL, y... no tenías fin...
Días de CHATEAU-MARGAUX
"Que en tu alma hacía furor"...
Luego, en el palo mayor
EL GRUMETE te encantó.
Mar y tierra, ya se ve
LA BUENA Y LA MALA SOMBRA:
EL GUITARRICO te nombra
LA MUSA LATINA: olé!!!...
EL BATEO más te disipa,
Y, a poco, reclaman fuero
SERAFIN EL PINTURERO
Y Melquiades el tulipa.
Pero, EL AMIGO MELQUIADES
Se fué diciendo enfadado:
Volveré EL AÑO PASADO
POR AGUA: hoy no me persuades.
Tan PEPA LA FRESCACHONA,
Dejaste en mí un gran recuerdo:
¡Ya ves tú qué bien me acuerdo
De tu agraciada persona!!!
Y ella dice: oye, querido,
Serás tú EL ULTIMO CHULO:
Contigo yo capitulo
Por LA CANCION DEL OLVIDO.
De no, voy del diablo en pos
Con la grata auxiliatoria
De tan excelsa memoria:
¡Dispón de mí ALMA DE DIOS!!!...

Fray Fichero del Torreón

Julio de 1955.

Las enfermedades **Infecciosas** *producidas por los* **Alimentos**

LAS INTOXICACIONES ALIMENTICIAS

★ *Cómo evitarlas*

por el Prof. Dr. Federico J. Salveraglio

LOS distintos alimentos del hombre, pueden ser causa de numerosas enfermedades, debido a que pueden contener *microbios patógenos*, es decir, microbios capaces de provocar enfermedades en el hombre, en el momento de ser ingeridos.

Es interesante saber, cómo los alimentos pueden contaminarse, para así poder comprender la razón de las medidas que se deben tomar para evitar la aparición de las enfermedades infecciosas o parasitarias, trasmitidas por los alimentos.

EL AGUA, que el hombre utiliza como la bebida más común, puede contaminarse de diferentes maneras. Por eso se exige siempre, que el agua de beber sea potable, es decir, que esté libre de impurezas y de microbios patógenos y sea de aspecto y gusto agradable. *El agua que suministran los servicios de aguas potables en nuestro país, ofrece las máximas garantías en cuanto a su pureza.* No sucede lo mismo, con el agua de aljibes, pozos, arroyos, lagunas, cachimbas, manantiales, la cual es causa frecuente en *nuestro país de fiebre tifoidea y de* numerosas otras infecciones intestinales.

El peligro mayor se crea, cuando el agua se contamina con residuos humanos, principalmente orinas y materias fecales. Esto sucede frecuentemente cuando los aljibes o manantiales, están situados cerca de los pozos negros y tienen defectos de construcción y cuando el hombre arroja sus residuos a los ríos y arroyos.

El agua de arroyo o de cachimba, es siempre sospechosa de estar contaminada con residuos de la actividad humana o animal y nunca debe ser ingerida sin purificación previa.

El concepto muy extendido en los ambientes rurales, de que el agua que corre en las cañadas, es pura y puede beberse, *es equivocado*.

La ingestión de aguas contaminadas, es causa de numerosas enfermedades como *la tifoidea, las disenterías, el quiste hidático, las ictericias infecciosas, las parasitosis intestinales*, etc., para evitar lo cual, nunca debe ingerirse agua de cuya pureza y potabilidad no se está seguro.

El agua de lluvia recogida en techos limpios, y conservada en aljibes bien construídos y bien tapados y sacada con bombas, reúne las condiciones necesarias para ser considerada potable y por lo tanto segura.

No sucede lo mismo con el agua de pozos o de aljibes mal construídos, la cual es siempre potencialmente peligrosa. En esos casos no es suficiente

hacer un análisis del agua, para determinar su potabilidad, pues la contaminación puede ser intermitente y si bien los exámenes pueden mostrar que en un momento dado el agua es potable, los defectos de construcción, dejan la vía libre para que en cualquier momento la contaminación se produzca.

La primera exigencia de la higiene alimenticia es: *utilizar sólo agua de potabilidad segura*, esta condición la llenan todas las aguas de suministro público en nuestro país.

Cuando sea necesario utilizar agua, de cuya potabilidad no se está seguro, lo más práctico es *hervirla* antes de tomarla. Cuando no existe seguridad sobre la pureza del agua depositada en tanques o cisternas, se aconseja agregarle 1 litro de solución comercial de hipoclorito de sodio, cada 500 litros de agua.

El uso de filtros caseros, no da en ningún caso la seguridad que da el hervido, o la desinfección.

LA LECHE. — La leche es el alimento fundamental de los niños, y uno de los más importantes en la dieta de los adultos. Se sabe que el desarrollo corporal es mayor y la salud mejor, en las colectividades que utilizan mayores cantidades de leche. Los higienistas y médicos aconsejan que todos los niños tomen *un litro* de leche por día y los adultos *medio litro*. La leche es el alimento más rico en calcio, material indispensable para el correcto desarrollo de los dientes y de los huesos.

Pero hay que saber que la *leche cruda* puede contener microbios patógenos, ya por proceder de un animal enfermo, ya por haber sido contaminada por los ordeñadores y demás manipuladores con las manos sucias o por ser depositada en envases contaminados. Por eso es tan importante hacer cumplir las ordenanzas de higiene de la distribución de leche. Muchos casos de tuberculosis, brucelosis, tifoidea, infecciones de garganta se deben a la ingestión de leche contaminada.

Aun cuando se cumplan estrictamente todas las medidas de higiene del tambo y del transporte, nunca se tiene la seguridad que la leche no esté contaminada, por lo *que en todos los casos antes de ser ingerida, la leche DEBE SER pasteurizada o hervida*. Esta medida debe extenderse también a los derivados de la leche que se consumen frescos como *la crema, la manteca y el queso fresco sin fermentar.*

Las dos nociones fundamentales de higiene alimenticia aplicables a la leche son:

1º) *La leche es el alimento más completo.* Los niños y los adultos deben consumirla en abundancia.

2º) *La leche cruda*, lo mismo la crema y la manteca preparadas con leche cruda, *pueden contener microbios patógenos.* Por consiguiente, en todos los casos la leche debe ser *pasteurizada o hervida* antes de su ingestión. Es peligroso consumir crema o manteca, que hayan sido preparadas con leche cruda, *no pasteurizada*. Es importante además saber, *que no se disminuye el valor alimenticio de la leche por la pasteurización o el hervido.*

LAS FRUTAS Y LAS VERDURAS. — Un plato de verduras y un plato de frutas de estación, deben integrar la dieta diaria, porque aseguran un complemento de sustancias nutritivas necesario. Las frutas y verduras son de fácil digestión, son una importante fuente de vitaminas y regulan el tránsito intestinal.

Las verduras y las frutas que se recogen sobre la tierra, como las frutillas, pueden estar contaminadas con gérmenes de la tierra o con gérmenes contenidos en el agua que se utiliza para regarlas o para mantenerlas frescas en los puestos de venta y *cuando se ingieren crudas*, pueden provocar la fiebre

tifoidea u otras infecciones intestinales.

Las verduras son más peligrosas, cuando se utiliza como abono en las tierras de cultivo, residuos de origen humano.

El berro, es considerado una de las verduras *más peligrosas, cuando se cultiva en aguas contaminadas.*

Para evitar los peligros de las verduras contaminadas, *que se ingieren crudas,* es importante en primer lugar, ejercer un estricto contralor sanitario en todas las quintas privadas.

Además se aconseja lavar bien las verduras con agua adicionada de líquido Carrel, en la proporción de una cucharada de líquido Carrel en 2 litros de agua. Se deja en contacto durante 15 minutos y luego se lava abundantemente con agua pura, lo que quita completamente el gusto a cloro. Procediendo en esta forma, el peligro de que las verduras contengan gérmenes patógenos, es mínimo.

La cocción o el hervido destruyen todos los gérmenes patógenos que puedan tener los alimentos.

LA CARNE. — Un plato diario de carne, de vacuno, cerdo, cordero, pescado o ave, suministra las proteínas necesarias para una correcta alimentación.

La carne de vacuno o de cerdo puede contener quistes de tenia (solitaria) o de triquina y microbios patógenos para el hombre, si procede de animales enfermos. La carne que procede de mataderos, donde no se ejerce contralor veterinario, es siempre sospechosa.

El correcto cocido, no priva a la carne de ninguna de sus propiedades alimenticias y asegura la destrucción de esos gérmenes.

La regla de higiene alimenticia aplicable en este caso es la de exigir siempre la *correcta cocción de la carne* y evitar la ingestión de asados, churrascos y de los embutidos *preparados* con carne, cuya parte interior esté cruda.

Los alimentos enlatados. — Los alimentos envasados conservan todas sus *propiedades nutritivas.* Sólo son peligrosos si por defectos de preparación, han quedado contaminados con gérmenes que ulteriormente se multiplican. Esta multiplicación microbiana se manifiesta por una *alteración en el aspecto y en el olor del alimento* y por la *producción de gases que hinchan el envase* y salen al exterior al abrirlo. En estos casos, no debe utilizarse el alimento envasado.

LOS ALIMENTOS PREPARADOS. - LAS INTOXICACIONES ALIMENTICIAS. — En los meses de verano, son frecuentes los casos de intoxicación alimenticia, debidos a la ingestión de alimentos infectados. La intoxicación alimenticia, *se manifiesta* por vómitos, diarrea, dolores intestinales y fiebre.

En general son benignos, no duran más de dos o tres días y curan, pero en los niños chicos y en los adultos debilitados pueden llegar a provocar estados infecciosos graves y aún la muerte.

Los alimentos que provocan estas intoxicaciones son en general las cremas, los embutidos, los rellenos, que se contaminan, ya porque se preparen con productos infectados, ya porque el cocinero sea un portador de gérmenes, ya porque la abundancia de roedores y de moscas en la cocina, sean causa de la contaminación. El peligro es mayor en verano, porque la temperatura ambiente alta, estimula la multiplicación de los microbios en el alimento.

Son los alimentos manipulados en malas condiciones de higiene, que quedan muchas horas a la temperatura ambiente, fuera de la refrigeradora, los más peligrosos.

La refrigeradora no es un lujo, sino una necesidad para la correcta higiene alimenticia.

Las *siguientes* reglas, evitarán las intoxicaciones alimenticias que son tan

frecuentes en los adultos y tan graves en los niños chicos.

1º — *Utilizar siempre alimentos frescos*, de aspecto, sabor y olor agradables cuyas fuentes de producción sean controladas.

2º — *Mantener la cocina en óptimas condiciones de limpieza, sin roedores y sin moscas*, con agua y jabón abundante para la *limpieza de la vajilla* y la *higiene personal de los cocineros.*

3º — *Evitar que manipulen alimentos*, personas que hayan tenido, o que tengan síntomas de alguna enfermedad infecciosa, y sean portadores de gérmenes. Los cocineros profesionales, deben ser periódicamente examinados; y en caso de padecer alguna enfermedad infecciosa aguda, no reintegrarse a su trabajo, antes de ser autorizado por el médico.

4º — *Lavar bien y desinfectar los alimentos*, que se ingieren crudos como las ensaladas.

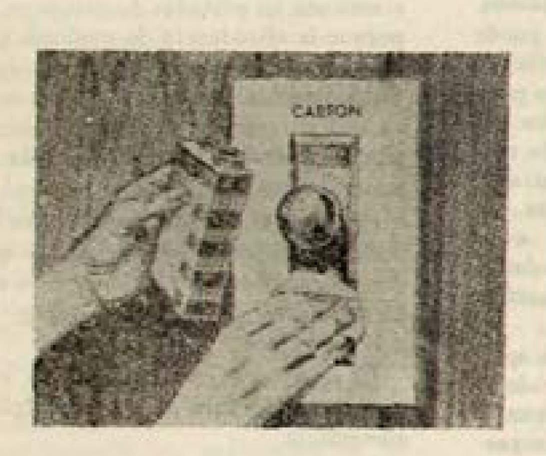
5º — *Evitar que los alimentos preparados queden durante horas a la temperatura ambiente antes de ser servidos.* La refrigeradora conserva los alimentos, porque el frío *evita el desarrollo* microbiano.

6º — Hay que tener también presente, que los alimentos pueden accidentalmente contaminarse con sustancias tóxicas, que se les agregan por equivocación o confusión. Una regla que hay que seguir en todos los casos es la de no guardar en la *cocina o en la despensa sustancias tóxicas*, para evitar la posibilidad de que, por descuido, sean agregadas a los alimentos.

En los meses de verano las enfermedades infecciosas trasmitidas por los alimentos son frecuentes, sobre todo en las zonas donde no hay correcto saneamiento, donde abundan las moscas y donde la preparación del alimento no está controlada por las autoridades sanitarias.

Sabiendo como se contamina el alimento, se comprende mejor, el alcance de las medidas profilácticas.

Siguiendo estrictamente las reglas de Higiene alimenticia, que indicamos, se podrán evitar las desagradables y a veces irreparables consecuencias del alimento contaminado.



★

Para evitar que el compuesto limpiador pase a la madera alrededor del metal, cuando se limpian placas y manijas de bronce, cúbrala con un cartón recortado como le indicamos.



Algo sobre LENGUAJE

ENTRETENIMIENTOS ★ *por JUAN CARLOS SABAT PEBET*

UN DISCURSO DE AÑO NUEVO

La Amabilia, habla juerte,
pra que s'intere todo el vecindario.
La moza es orientala,
y prenuncia muy bien el casteyano.

ARBBA, pág. 123.



Asciende el orador a la tribuna, el 1º de enero de 1956, en un lugar de la Patria, cuyo nombre no hace al caso, y así comienza su peroración:

"*¡Mis años nuevos!* ¡Vuelen las *pandorgas!* ¡Caiga sobre todas las cabezas una lluvia de *carnavalina!* ¡Aléjense los *marimbondos* y las *mutucas* del escepticismo y no sigan molestando los *macuines* de la desconfianza.

UNA VOZ.—*¡Micuines!*

EL ORADOR.—Trabajen los *gurises* junto al fuego de la *olería* y *milicos o gringos* dedíquense al acto laborioso de *la señalada. ¡Mis años nuevos!* Estén atentos los *mangrullos*, clávense fuertemente los *giraos*, contribuyan los *coquimbos* a mejorar el suelo, conviértanse en ríos los *furados*, terminemos con la mala suerte de los *butecos*, y sin necesidad de *palancas* ni de enticar a los demás...

OTRA VOZ.—¡Inticar!...

EL ORADOR.—...lleguemos por el trabajo a un destino *cumba*.

UNA VOZ.—¡Este está pesado como marlo de chiquero! (1).

OTRA VOZ.—¡Es más cargoso que mosca de verano! (2).

EL ORADOR.—No *interpretemos* el deseo y no pensemos todos en *bajar* a la capital. En el centro, nos pueden *dar carón* como a una muchacha *algareada*. No es cosa de hacer el *ñango*, aunque sea conveniente *aldromerear*.

UNA VOZ.—¡Sos puro ruido como colchón de chala! (3).

OTRA VOZ.—¡Anda como yerba de palo! (4).

EL ORADOR.—Pongamos bajo la sombra de las *islas* las *californias* de la fuga y sin ser *batatas* carguemos cada uno con nuestra respectiva *cruz*. Hablo en todos los tonos para que todos me entiendan, aunque tengo la absoluta seguridad de que no me va a entender ninguno.

UNA VOZ.—Es pura armazón como caballo de corso (5).

EL ORADOR.—¡Qué *astrudez! Pastoreo* lo futuro y sin atiborrarme de *papelitos* deposito en buen *peltre* mis entusiasmos para *dragonear* las conquistas del porvenir. Y si caigo en la pelea, no temo a que *carchea* mis despojos.

¡Mis años nuevos! Con la grande de ayer en las manos, mataremos al *carrupio* que llevamos adentro y hemos de pelechar. *¡Pelechemos* todos! ¡Afuera los *pechazos*, que se han de llenar de *chanchitos* nuestros bolsillos!...

---

(1) y (2) Frases típicas proporcionadas por el Dr. AP.

(3) (4) y (5) El entonces director del Liceo D. de Flores, D. Héctor Bascans, me hizo un magnífico envío con la compilación de frases típicas, realizada por los estudiantes bajo la dirección de la Sra. CVR.

UNA VOZ.—*¡Chanchitas!*

EL ORADOR. — ¡Arrinconemos lo que nos sobra de *machetes*...

OTRA VOZ.—¡De *pusucas!*

EL ORADOR.—...en el lugar sombrío donde los *trebejos* se convierten en *tarecos!* Con picotear de *pásula*, todos los *botijas* mejorarán de condición social en 1956. Se comerá, vaya si se comerá. Los *cortados* y los *capuchinos* se convertirán en *completos*, con su buen acompañamiento de *traviatas*. Por doquier, se tostarán los *cacahuetes*.

UNA VOZ.—Ese no es del pago, debe hablar por el diccionario...

EL ORADOR.—No darán a basto los huevos y los embutidos, para el consiguiente pedido de *faturas*. Y todo será salpicado de buenas *sangrías*. Habrá ebullición en todas las *pavas* y frío para los más diversos *sorbetes*. La energía de las *arroceras* irradiará por el país. Habrá los mejores pescados, que no modestas *piabas* en nuestras mesas. El *pan de agua* y el *pan sobado* reventarán de orgullo. Las más suculentas *abobras* y los trozos de *chinitas*, condimentarán los *ensopados*. Riquísimas *chuletas* harán el resto, seguidas de suculentos *abacaxis*. Todo ello acompañado también del más rico *chinchibirre*, mientras los *chinchibirrios* cantarán de gozo. Y seguirá el trabajo, porque será necesario *ariar* muchas fuentes.

¡Señores! *¡Mis años nuevos!* Y en prueba de afecto, antes de tomarme un *qu'irse*, les dejo mis *saudades*".

¿Aplausos? Muy pocos. El no entenderlo, las salidas de tono y lo inferior de algunas expresiones, provocaron el desbande de gente desalentada...

Al caer esta crónica en mis manos, pensé que el orador había hecho un esfuerzo colosal. Había empleado expresiones usadas en el Uruguay, pero no de una sola región, sino salpimentadas de los cuatro puntos cardinales. Decimos que el Uruguay es muy chico y creemos en su unidad lingüística. Mentira. Es muy difícil que haya más de un lector capaz de entender de primera intención, sin el auxilio de las notas, la totalidad del discursete de marras. Considero un acierto la división que ha realizado de las regiones lingüísticas del país, el Dr. Adolfo Berro García. A dicha autoridad yo remití, hace cuatro años, al Dr. H. L. A. van Wijk, eminente filólogo holandés, que me planteó problemas vinculados a nuestro lenguaje. Y después seguí por mi cuenta estos entretenimientos. A tal efecto dirigí un cuestionario sobre palabras típicas a todos los liceos del interior. Y obtuve interesantísimas respuestas. Además, la amistad ha contribuido de manera admirable.

(6) *SIGLAS DE BIBLIOGRAFIA Y PERSONAS CONSULTADAS* (solamente para las expresiones insertas en este artículo). (Por falta material de espacio, se omiten interesantísimas respuestas, de todo el país, sobre la encuesta realizada): ABG: Dr. Adolfo Berro García: Numerosas publicaciones en el *Boletín de Filología*, Inst. de E. Superiores, *MONT.*, y *Lexicología Rochense*, con la colaboración del Prof. Luna, B. Aires, 1937. — AJPGG: Anselmo Jover Peralta: *El guaraní en la geografía de América*, B. Aires, 1950. — AM: Escrib. Adolfo *Muñoz, C. LAR.* — AMDA: Augusto Malaret: *Diccio. de Americanismos*, 3a. Ed., B. Aires, 1946. — AP: Dr. Arturo Paradeda, *TAC.* — ARBBA: Agustín R. Visio *(RIV.)*, *Brindis Agreste*, *MONT.*, 1947. — BF: matrimonio Benítez-Ferreira, Tupambaé, *C. LAR.* — CB: Carlos Blixén Ramírez. — CMP: Carlos Mª Principalle, *SAL.* — CLR: Carmen Laviaguerre de Ramos, *ART.* — CnelM: Coronel Jorge Edo. Marletán Ruiz. — CRV: Celio Reyes de Viana, *FLORES.* — CS: Carlos Seijo, *MALD.* — DBCF: *Dicionário Brasileiro Contemporaneo*, Francisco Fernandes — F. Marques Guimaraes, Globo, 1953. — DM: Escrib. Diamantino Méndez, *COL.* — DP: Domingo Piegas, *SAL.* — EL: Estudiantes del Liceo. — ELIC: Est. del Liceo "I. Concepción". ELM: Estudiantes del Liceo de *C. LAR* (Melo). — FM: Agrim. Facundo Machado, *RO.* — FNO: Francisco N. Oliveres: *Toponimia hist.-geográf. de 33 y C. LAR*, *MONT*, 1938. — FP: Dr. Francisco Paradeda, *TAC.* — GA: Quím.

Farm. Gilberto Assandri, *COL.* — GC: Guillermo Cuadri, *LAV* y *RO.* — HC: Héctor O. Cutinella, *COL* y *33.* — HP: Héctor Piaretti. — IFA: Iria F. de Ardoino, Dolores, *SOR.* — JAV: Dr. Juan Antonio Viera, *SOR* y *C. LAR.* — JDaR: Julio C. Da Rosa *(33), Cuesta Arriba, MONT,* 1952, y conversaciones. — JGM: Julio Garet Mas, *SAL.* — JMD: Dr. José Mª Delgado, *SAL.* — JPR: José Pereira Rodríguez, *SAL,* 33 y *S. JO.* — MFC: María Ferrando de Cereceda, Castillos, *RO.* — MGSP: María Matilde Garibaldi de Sábat Pebet (Buenos Aires). — MrD: *Monsieur Débat, C. LAR.* — MSE: Mariano Sábat Ercasty. — OC, Dr. Oscar Carrera, *RIV.* — PD: Pedro Dalbono. — PLM: Profesores del Liceo de *C. LAR* (Melo). — RA: Dr. Rincón Artigas, *C. LAR.* — RAS: Dr. Ramón Alvarez Silva, *C. LAR.* — RJA: Dr. Ricardo J. Acosta. — SHM: Señora consultada en el hotel de Melo, *C. LAR.* — SR: Dr. Santiago Rompani, *SAL.* — SrL (H): Sr. Luna (hijo), *RO.* — TLA: Dr. Tomás Labacá Arocena, *SOR.* — V: Estudiante Vartaberián.

ABREVIATURAS DEPARTAMENTALES. — *ART:* Artigas; *CAN:* Canelones; C. LAR: Cerro Largo; *COL:* Colonia; *DUR:* Durazno; *FLORES:* Flores; *FLORI:* Florida; *LAV:* Lavalleja; *MALD:* Maldonado; *MONT:* Montevideo; *PAY:* Paysandú; *R. NE:* Río Negro; *RIV:* Rivera; *RO:* Rocha; *SAL:* Salto; *S. JO:* San José; *SOR:* Soriano; *TAC:* Tacuarembó; *33:* Treinta y Tres.

El asterisco * previo, en AMDA, indica que la palabra figura en el *Diccionario* de la Academia, con distinta o análoga acepción. Las siglas AMDA, a continuación de la palabra, hacen notar que la ha insertado Malaret, en su valioso *Diccionario de Americanismos,* 3ª Ed., aunque muchas veces la acepción difiera o no corresponda al Uruguay. En idéntico sentido se incluyen las siglas DBCF, con respecto al *Dicionário Brasileiro* de Fernandes.

ABACAXI (DBCF). Muy usada en Melo, por *ananá,* PLM, aunque se trata de una variedad, OC. Bastante, en *SAL,* JGM. *"Nunca lo sentí nombrar",* GC, *LAV.* Aparte de lugares fronterizos, sólo se conoce por los envases de dulce.

* *ABOBRA (DBC: abobora). Zapallo liso,* RAS, *C. LAR.* Conocida en *RIV,* 33 y algo en *SAL.* Al zapallo pequeño, en *C. LAR,* le llaman *abobra minina,* PLM.

ALDROMEREAR. No es exactamente "comadrear", más bien *"interesarse por los otros y hacer comentarios no maldicientes".* Exclusivamente de uso familiar y alguna extensión de barrio, en Mercedes, *SOR,* JAV.

ALGAREADA (DBCF, Ver *algaraviada).* Expres. popular. *Mujer alocada, provocadora,* en Melo, *C. LAR,* SHM. Conocida en *RIV,* 33 y algo en *SAL.* Debe provenir del verbo *algarear,* ant., *vocear o gritar,* de *algar,* árabe. *"... esas cosas que tocan las vitrolas, - algariadas de latas y cornetas...",* ARBBA, pág. 115.

¡MIS AÑOS NUEVOS! *¡Feliz Año Nuevo!,* 33, CneIM. Reaccionan como conociendo el modismo, estudiantes de *RIV, C. LAR.,* 33, algo en *DUR* y *SAL.*

ARIAR (DBCF: *arear). Fregar,* Castillos, *RO,* MFC. Del port. *areia,* arena, CLR, *ART.* Se usa en *SAL,* JGM, *RIV.* EL, 33, *TAC, C. LAR. "Arear los tachos con arena fina",* GC, *LAV* y *RO.*

* *ARROCENA.* Por *arrozal,* 33, HC, y *resto del país. Adjetivo que tiende a substantivarse por influjo de Empresa Arrocera. "El del cuento era un tal Sosa Grande. Negro con historia larga y con más oficios que años. De vérsele* tan pronto con el agua "hasta las verijas" en las arroceras...", JDaR, *Cuesta Arriba,* pág. 29.

ASTRUDEZ. No regionalismo; término de pocas personas: "qué *astrudez", qué habilidad para salir de apuros,* 33, HC. Algunos estudiantes de Dolores, *SOR,* dicen haber oído la expresión, aproximadamente en los sentidos de *tozudez* o *necedad,* IFA.

* BAJAR (a la Capital o a la ciudad). *Viajar del interior,* quizás más con fines accidentales que permanentes. Expres. generalizada. También, *"dir pa dentro",* GC, *LAV.* Estudiantes de Melo, *C. LAR.,* sólo la han escuchado a un profesor, natural de Montevideo.

* BATATA (AMDA). *Tipo pusilánime, temeroso.* Expres. muy generalizada. *"Tímido, irresoluto: es un batata o se aabatatú",* GC, *LAV.* En B. Aires, se designa batata a nuestro boniato. Y a nuestra batata, en algunos barrios porteños, para dulce, MGSP.

BIOGRAFO. *Cinematógrafo.* Expres. típicamente montevideana. En el interior, se va perdiendo, si se usó. La tendencia general es la de designar *cine,* que va ganando terreno en la Capital también. Buenos Aires sólo ha hablado de *cine,* MGSP.

* BOTIJA. *Niño.* También, en fem. *la botija. MONT. "Sí, niño (en la ciudad)",* JGM, *SAL.* En B. Aires, desconocida: se usa en el mismo sentido: *pibe.*

BUTECO. *Bohardilla,* leng. fronterizo, PLM.

* CACAHUETE. *Maní,* forma académica, de orig. americano, usada en Melo, *C. LAR,* JAV.

CALIFORNIA (AMDA) (DBCF). *Carro*

ambulante para dormir durante las siembras. Conocida en la región agrícola, JAV. "*Casa rodante*", IFA, Dolores, *SOR.* ‖ 2. *Penca de muchos caballos, SAL*, CMP y 33, RJA. "*Penca de seis o más caballos*", GC, *LAV.* ‖ 3. *Invasión de brasileños, con fines de abigeato,* 1849 y 1850, DP. Ver de Hilario Ascasubi: "*Baldomero el gaucho o la intervención de los californarios en la Banda Oriental*": "*...Olivera. — Pues bien; yo de California — a la intervención me atengo y le juego lo que quiera — sin levantarme de aquí, — a que el Barón de Yacuí — lo ablanda como la cera*".

* CAPUCHINO (AMDA) *Café con leche en vaso, grande o chico;* derivada del color. Expres. de *MONT*, que va entrando en el interior a través de los bares. "Café con leche servido en vasos angostos y altos", GC, *LAV.* Se refiere más bien a nuestro *cortado*, la definición de América Castro, en *Peculiaridades lingüísticas rioplatenses*, pág. 157: "*Café con leche*", *del milanés cappucino* "*Café con algunas gotas de leche*". "*Se usa mucho*".

CARCHAR (AMDA) (DBCF; *carchear).* Expresión que se va perdiendo, en razón de la paz que vivimos. Se usaba en las revoluciones, cuando *se robaba a los muertos.* "*Quitarle la ropa a los muertos en la guerra*", CS, *MALD.* "*Carchar al caído*", GC, *LAV.* Ver: ABG, *Bolet. de Filología*, pág. 35, y Fernán Silva Valdéz, Id. 16, 277. Nuestros estudiantes casi desconocen el término, afortunadamente.

CARNAVALINA. "*Confetti*" *o papelitos*, forma popular en Melo, *C. LAR*, SHM.

CARON (AMDA). Dar *carón*, *hacer planchar* en bailes, expresión de negros, *C. LAR*, RAS. También, en *TAC*, EL. De ahí, el verbo *caroniar*, *hacer plancha*, 33, JDaA ‖ 2. "*El paisano dice así al encontrarse con algún amigo que no veía desde hacía tiempo: "Pero amigo, está más carón"... uniendo estas dos palabras al pronunciarlas, con lo que lo trata de mascarón...*", GC, LAV.

* COMPLETO (AMDA). *Café con leche, pan y manteca.* Expres. de *Mont.* que se ha extendido a las ciudades, no al campo. ‖ 2. Tabaco, hojillas y fósforos, Mont. V.

COQUIMBO (AMDA). *Extranjero*, según JPR, *SAL* y 33. "*Que no es del lugar*", JGM, *SAL.* Ver ABG, BOL, de Filología, 4,403. ‖ 2. "*Caballo que ni se sabe de dónde salió, muy "quiebra", "resabiao" y "sancocho". También se le aplica al hombre en ciertos casos*", *GC.* LAV.

CORTADO (AMDA). *Café con poca leche, Mont.* y extensión en cafés del interior. ‖ 2. *Avergonzado*, generalizada: *MALD*, CS. ‖ 3. *Sin dinero, SAL*, JGM. "*Sin plata*", GC. *LAV.*

* CRUZ (AMDA). *Destino.* ‖ 2. "*La del caballo*", GC, *LAV.*

CUMBA (AMDA) (DBCF). *Muy bueno, "cumbre", magnífico, RO, LAV*, GC, *SAL*, JGM, 33, HP. "*Si la comida no asienta — y se regüelda, de yeno, — se hase un mate, ¡cumba e' güeno! — con la pitanga y la menta...*" GC, *El Agregao*, 3ª Ed. pág. 15.

CURRUPIO (DBCF: *curupira*, ente fabuloso). *Gente insignificante, de rancherío:* había un pueblo ínfimo, en la frontera, al que así se le llamaba, *C. LAR*, PLM. En guaraní. Ver *gurrupio*, *curuppí*, *duende*, en AJPGG ‖ 2. "*Temblor de frío o de miedo*", JGM, *SAL.*

CHANCHITO o CHANCHITA. Moneda de plata de $ 0.20. ELM, *C. LAR* y EL, *DUR.*

CHINA, LA o LA CHINITA. *Carne de entraña, C. LAR.* PLM. *Carne de lomillo*, AM.

CHINCHIBIRRE. *Limonada gaseosa, especialmente en botellas de bolita.* La conocí, en acep. humorística (MSE). Me llamó la atención sobre su uso en Dolores el CnelM. La conocía todo el litoral. Fue el Dr. RJA quien me hizo observar su origen inglés, de GINGER BEER, cerveza de jengibre, refresco muy fuerte, picante, desagradable al que no está acostumbrado, pero que entusiasma a los chicos ingleses. Hubo algunas marcas de esa bebida con bolita, CB. Quizás el uso en el litoral del derivado se explique por las familias de Stirling, Young, Cash, etc. y fuertes estancieros de origen inglés en Entre Ríos. Esta deformación del inglés sería paralela a la de BEACH COMBER, rastreador de playas, en *bichicome.* Los estudiantes del centro y del este no conocen el término. Malaret da CHINCHIBIRRA, como limonada gaseosa en Argentina, y CHINCHIBI, derivada precisamente de GINGER BEER, como bebida fermentada en Amér. Central, Bolivia y Chile, y en Perú, chicha aromatizada. El profesor PD me hace notar la igualdad de nuestro significado con el italiano CINCIBIRRA. También se le conoce por *chinchibirria* y *chinchibirri*, en algunos sectores del litoral. ‖ 2. Pajarito, más conocido por *chinchibirrio* cuyo canto provoca el nombre por onomatopeya, *COL*, GA. En Argentina, *chinchiribí.* Es de etimología guaranítica. En todo el país se le conoce, con variantes en la designación. También se discute el tipo del pájaro. Pase a informe de un ornitólogo.

* CHULETA. En el litoral, se usa más que *costilla.*

DRAGONEAR (AMDA). Era el *enamoramiento romántico.* Está cayendo, por desgracia, en desuso.

ENSOPADO (DBCF). *Sopa gruesa*, con papas, zapallo, fideos. Generalmente, econó-

mica, alimento de la peonada, *SAL*, CMP. "*Guiso caldudo*", *SAL*, *JGM*. ‖ 2. "*Mojado totalmente*", expres. generalizada: en *MALD*, CS.

ENTICAR o INTICAR (DBCF). *Provocar*, *C. LAR*, AM. "*Simular enojo, pelea o discusión dos amigos íntimos y en ocasiones hasta llevar la mano al infaltable cuchillo del cinto. Quienes invariablemente han de "enticar" al encontrarse son los compadres: en seguida de este simulacro piden noticias del ahijado*", CnelM, 33. "*Buscar pelea*", *TAC*, EL.

FACTURA O FATURA (AMDA). "*En cuanto a la influencia canaria o maragata es notable su limitación a través de un vocablo: "fatura". Desde Canelones hacia el N., hasta pasar San José, significa "docena de huevos, pero en cuanto entramos en Soriano "fatura" son los embutidos de cerdo*", CnelM. Esta última es la acepción que siempre conocí en *MONT*, aparte del servicio general del almacén. En B. Aires, quiere decir *bizcochos de panadería*, MGSP. El repartido de ENFA, fábrica de productos porcinos en Melo, *C. LAR*, desconoce el término.

FURADO (DBCF). *Riacho* que llega a un arroyo o río, sin llegar a ser afluente, 33, HC. Infl. Bras., de *furado, agujereado*.

GIRAO (DBCF), pronúnciase: *yirao*. "*Especie de cama fabricada clavando tablas de barrica de yerba entre dos gruesas ramas, generalmente de palmera*", CnelM, 33. "*Entre dos horcones del galpón, dos palos para poner cosas viejas*", FP, *TAC*. Idem en *ART*, CLR. "*En el campo, zarzo para colgar quesos*", *SAL*, JGM.

* GRINGO. Expresión demasiado discutida. Advierto que actualmente no sólo designa a *italianos*, sino a *extranjeros* en general, hasta a los de origen hebreo.

GURI (AMDA) (DBCF). *Muchacho*, expres. muy generalizada.

* INTERPRETAR O INTERPETAR. *Equivocarse*, 33, CnelM, JPR, HC. Idem, en Tupambaé, *C. LAR*, BF, *Salto* y toda la frontera, JAV.

* ISLA (AMDA). *Conjunto de árboles en medio del campo*. ‖ 2. "*En Dolores se emplea como palabra homóloga de península; la isla del San Salvador, es, en verdad, una península*", IFA, *SOR*. ‖ 3. "*Lugar con muchos arroyos*", JGM, *SAL*.

MACUIN. *Bicho colorado*. *RO*, MFC. Ver ABG, BOL, FILOLOG., II, 213. De origen guaranítico, AJPGG. ‖ MICUIN se dice más al Norte, *TAC*. FP, Tupambaé, *C. LAR*, BF, *RIV*: —"*Qué sarampio nin nada!... — sabe Dios por aonde no has andao, — y si alguna inmondicia de micuines — non te ha agarrao el cuerpo pr'invernada*", ARBBA, pág. 129, *RIV*.

MACHETE (AMDA). *Avaro*, muy generalizada. De ahí, el verbo *machetear*.

MANGRULLO (AMDA). *Atalaya o vigía*, JMD. Id. en *MALD*, CS, y 33. "*Atalaya armada en las ramas de un árbol*", FNO, 112, 33 y *C. LAR*. ‖ 2. *Moneda*, *SAL*, JGM.

MARIMBONDO (DBCF). *Mangangá*, dialecto fronterizo, RA, *C. LAR*. *RIV*: "*Por retinto y barrigudo, — patizambo y rezongón, — es el viejo gamelero, — "marimbondo" zumbador*", ARBBA, pág. 23.

MILICO (AMDA). *Soldado*, término generalmente despectivo, *MONT*. y todo el país; en Melo se aplica al guardia civil también, ELM. "*Agente de policía. Persona prepotente. Peón*. Con este último significado suele usarse en las estancias, IFA, Dolores, *SOR*.

MUTUCA (DBCF). *Tábano*, PLM, *C. LAR*.

ÑANGO (AMDA). No es insulto; es: "*hacerse el modesto, el chiquito*", por extensión llega a *tonto*. El Dr. JAV recuerda una tradición según la cual fué el mote de un personaje de Mercedes, *SOR*, "que se hacía el chiquito". 'Dícese de la persona mimosa o llena de melindres", IFA, Dolores, *SOR*. ‖ 2. *Antisocial*, Cerros de S. Juan, *COL*, DM. *Chambón*, COL., GA. ‖ 3. *Chistoso sin gracia*, *SAL*, JGM. ‖ 4. *Un pedacito, un trocito de algo*, *DUR*, ELIC.

OLERIA (DBCF: *olaria*). *Horno de ladrillos campesino*, *C. LAR*, MrD, 33, HC, Tupambaé, *C. LAR*, BF, *SAL*, JGM.

* PALANCA (AMDA). *Respaldo, muñeca*; expres. generalizada.

PAN DE AGUA. *Pan francés*, Melo, *C. LAR*, PLM. — PAN SOBADO. Pan criollo, Id. Id.

* PANDORGA (AMDA). *Cometa*, *SAL*, CMP, y casi todo el litoral. Según las formas, puede ser *tarasca, cometa, globo, granada, estrella* y *lucero*. Al papel cortado que se les agrega a la granada y estrella, le llaman *roncador*, *SAL*., SR. — Deformación: PANDORIA: "No le tires piedras a la *pandoria*", decía una anciana de Fray Bentos, *R. NE*, TLA.

* PAPELITOS (AMDA). *Vanidad tonta, pretensiones*, *MONT*, *SAL*, JGM, Dolores, *SOR*, IFA. ‖ 2. Ver CARNAVALINA.

* PASTOREAR (AMDA). "*Cuidar animales. Andar detrás de una moza*", *SAL*, JGM. "*Al ganado vacuno*", *MALD*, CS. "*Vigilar, andar en acecho tras algo*", Dolores, *SOR*, IFA.

PASULA. *El pajarito más corriente*, expres. típica de *MONT*.

* PAVA (AMDA). *Caldera*, *MALD*, CS. "*Acá nunca se usó; pero en Rocha, a la caldera se le llamaba la "pava"* *LAV*, GC. También en *SAL*, JGM. y Dolores, *SOR*, IFA:

"Caldera chata. Por extensión, toda caldera manuable".

* PECHAR (AMDA). *Solicitar dinero;* todo el país. ‖2. *Chocar autos,* expres. típica de Melo, *C. LAR,* PLM.

* PELECHAR (AMDA). *"Mejorar económicamente", SAL,* JGM. Se usa en ese sentido en B. Aires, MGSP. ‖ 2. *"Cambiar de pelo los animales", DUR,* ELIC. *"Cambiar el pelaje", MALD,* CS.

* PELTRE. Se decía por *"lata", RO,* CMP. *"Metal"*, MALD, CS.

PIABA (DBCF). *Mojarrita, RO,* SrL (H). Origen guaranítico, AJPGG. 33, HC. De *"ipiaba, que tiene la piel manchada, se designa así a un pez pequeño llamado mojarra"*, 33, FNO.

PUSUCA (AMDA). Avaro, *SAL,* de un viejo así llamado, JPR. De ahí, el verbo *pusuquear. "Pechazo, pechador", SAL,* JGM.

QUIRSE. *"Me voy a tomar un qu'irse"*, *me tengo que ir,* CRV, *FLORES.* Vinculada a vieja anécdota gaucha, TLA.

* SANGRIA. *Vino con agua, refresco, SAL,* CMP. De origen español: *"Vino tinto con un poco de azúcar. Una rebanada de naranja y un limón. Unas gotas de triple seco o "cointreau". Gaseosa y hielo"*. Bebida principal de EL HOGAR GALLEGO, de Madrid. Receta tomada allí mismo por el Ing. D. Juan Riva Zucchelli. *"Jugo de naranja con vino", SAL,* JGM. También en *C. LAR,* AM.

SAUDADE (DBCF). Se usa en la frontera, en su sentido portugués, RAS.

SEÑALADA, LA (AMDA). Acto de señalar ovejas, *SAL.* y *ART,* CMP y JGM.

* SORBETE (AMDA). Forma castiza, usada por nuestro *helado,* en Melo, *C. LAR,* JAV.

* TARECOS (AMDA). *Cosas inservibles, RO, C. LAR,* AM, *RIV,* OC, *MALD,* CS, *SAL,* JGM 33, Tupambaé, *C. LAR,* BF.

TRAVIATA. Emparedado con galletitas, *MONT, LAV,* GC, *SAL,* JGM.

*

RAMON A. PEREYRA

Un pintor nuestro

EN un apretado cielo nocturno; el gris, el blanco, el azul entrechocan y se asocian. Hay una rara mancha rosada que parece un cangrejo monstruoso queriendo tomar entre sus pinzas a la luna. Una luna amarilla flotando sobre un movimiento marítimo de gente. La mano que dispuso estos colores está inerte. La cabeza que proyectó estos ademanes de naturaleza y seres ha buscado su almohada definitiva. Treinta y cinco años de vida apenas permiten acomodar el sentimiento artístico y el dato real de un hombre de color: Ramón A. Pereyra. Nace en Montevideo en 1919 y muere aquí mismo en 1954. Son sus padres don Ramón Pereyra y doña María Barrios. No negro definido, sino pardo. Arrastra en los ojos una vaga melancolía. Su presencia física hace pensar en un blanco, pero... la sangre negra le trabaja por el costado más vulnerable. Su figura armónica alcanza la marca de un metro setenta. Pudo plasmar el tipo clásico del atleta. Practica boxeo hasta 1938, en que por orden médica, y a raíz de un fracaso del que le costó reponerse, resuelve abandonar definitivamente los guantes. Todavía sigue como perdido en esa turbamulta ciudadana, sin su madeja de colores, su ojo impresionista, su paleta de brega. Un sinnúmero de ventanas cerradas para este hombre de paso tranquilo y fuerza emocional. A los veintiún años — ¡qué sombrío proceso! — acusa un fuerte desequilibrio nervioso que lo aparta de su actividad. Se reintegra a la vida normal. Por esa época, año 1940, ingresa a una institución oficial. Paralelamente entra el mundo complejo de la pintura. Azorín ha dicho: "La pintura es el terrazgo donde más plantas viciosas crecen. Aludo con esto a los prejuicios — prejuicios monstruosos y tenaces — de la crítica y de los aficionados". Si bien su primera dirección responde a una necesidad humana, es a la segunda a la que vamos a atenernos, ya que configura su verdadera vida, su sentido de superexistencia.

Su raza trabaja en él intensamente. Basta ver su temario, sus personajes. La gran mayoría son negros. Negros tamborileros. Negros que se hamacan en un vaivén hereditario. Negros que se retuercen quemando sus carnes en la danza. El misterio de las macumbas saltando por el continente hasta hacer pie en su instinto. Los descaderados candomberos luciendo sus indumentarias gritonas. Lo litúrgico del sueño afroamericano. Ese desesperarse de selva inmensa engrillada. Ese tono resentido del alma negra. Un dolor que

rueda por el cuerpo del negro. Pereyra tiene que haberlo contraloreado y de su esencia grávida ha desarbolado sus más puros sentimientos de pintor. Pereyra fué por sobre todas las cosas un trabajador. El que trabaja sabe lo que es lucha. Un hombre negro entre blancos, por más democrático y libre que sea el suelo, tiene que luchar el doble para imponerse. A él no le habrán resultado ajenas estas experiencias. El amargo ímpetu de hacer. Machado de Asís, el hondo psicólogo de las letras brasileñas, se inició con una ácida inhibición al trato con los demás seres debido a su color tierra. La raíz caliente de la raza se extiende en él abriendo finas barbas de sensibilidad. Por ellas se alimenta de los colores más disonantes, de la luz y la sombra. Así pues, comienza este hombre joven su camino pictórico flanqueado por dos fuerzas: la luz y la sombra. No busquen los de primera intención la sombra en la oscuridad concreta, sino sombra en su sombra. Vale decir, esa tortura de la emoción que va traspasando distintas napas espirituales — herencias — hasta aflorar en el sentimiento logrado. En cuanto a la luz, no es más que una condensación de su voluntad que triunfa. Ya se dé esa luz en color: un tono gris celeste, un rojo intenso o un amarillo despiadado.

El raro y hechizante Salvador Dali expresa: "Vivo dos vidas, y la más intensa es la imaginativa; mi placer es lo que llevo en la cabeza, pero también su repercusión". Ramón Pereyra vive concentrándose. Buscándose a sí mismo. *Intenta su fuga del estacionamiento.* Cumple esa breve hazaña del día en que los hechos comunes se suceden, y él se encarga de matizar con su imaginación. Si hay algo que da mérito a la creación de un artista es el crear forzando secretamente las circunstancias; como si su espíritu fuera un delicado infante en un nicho de piedra, y él — el artista — estuviese forzando cada amanecer, las pesadas paredes para verlo desarrollar y vivir.

Alguna vez, tan sólo por intento de curiosidad, nos hemos detenido a observarlo. Andaba mansamente, pero ágil. Parecía animarse de una fuerza conmovedora contra lo adverso, para culminar en una liberación pictórica, donde él, ya él solo, se ubicaba a su albedrío a concretar sus seres y sus cosas. "Lo que llamamos —las cosas— son los elementos de la descripción humana, y esos elementos dependen no solamente de la naturaleza del mundo, sino también de la naturaleza de quien las describe".

En Pereyra, como en todo legítimo autodidacto, el hombre y el artista llegaban a ensamblarse perfectamente. La vocación era quizá un biombo de cristal a través del cual se contemplaban con ojos fraternos. Ahora sí, cuando ese hálito creador lo sacudía, el hombre tomaba su posición de centinela contemplativo; y el otro, el embriagado de gracia primitiva quedaba solo, en su mundo, solo, tan sólo con la acrobacia de sus colores y la realidad de sus seres. Cuando entramos a palpar el esquema de artista, con sensibles dedos de ciego, a escrutar su principio emocional, vemos surgir junto a Pereyra una presencia de apóstol laico, barba ceniza y afinados ojos, que está poniéndole una mano sobre el hombro. En ese apóstol ya habréis reconocido a Figari. Pedro Figari influye profundamente en la obra de Pereyra, por tema y libertad de color. Ramón Pereyra ensaya su impresionismo. Carente de escuela, tiene la frescura de lo imprevisto. Su seducción emana de un desahogo ingenuo y elemental, pleno de acierto. Los contornos entran a temblar en una niebla de color. No exige precisión a sus figuras, a sus objetos, a su panorama. Va directamente

al motivo que lo obsesiona, no a su detalle. La expresión culmina en un impresionismo que fija la espontaneidad de un sueño, de un estremecimiento. Así se da a crear directamente: ya en acción violenta de cielos con añiles intensos, ya en comparsas de nubolos con quebrados movimientos eléctricos, ya en serenas vírgenes esmaltadas de raza. Afinándose en una luz anímica crea sus vírgenes negras. Las modestas "madonnas" se circundan de serafines negros. Parecen surgir mansamente de cálidas maniguas exprimiendo soles como naranjas. Abanicadas por celestes sueños. Más aún, alguna virgen puede ser la vecina del conventillo exaltada a una misión representativa del don del cielo en la tierra. Es querer acercar lo humano a lo divino por el camino de la raza. Asimismo surgen sus descoyuntados músicos tropicales, sorprendidos interiores, el caracol hueco y replegado del conventillo, trabajadores levantados con breves manchas, opacas rutas criollas, expresivos gestos de fatalismo. Su fuerza nace de la veracidad de sus elementos; y su atracción, del instinto selectivo del color. Gravita en sus cuadros el color. El color es su fuerza. No intenta perfeccionar el dibujo. Ensamblar colores tiene que ser instintivo, como enlazar palabras. Que cuando el amarillo caiga junto al rosa, estén vinculados en tales condiciones, con tal acierto, que ese maridaje exprese arte. La sinfonía del color es la más cierta vida artística de Ramón A. Pereyra. A veces le alcanza dar un gris, con pequeñas variantes, para lograr la obra; tal el Conventilo que se expone en el Museo Juan M. Blanes. Simple y armónico, atrae. Basta a veces un reducidísimo plano y un tema mínimo, los jubilados, para evidenciar una certera mirada de color y problema. Alcanzan dos o tres figuras vencidas para lograr un sentido patético.

Marcel Proust ha dicho que: "El Universo es cierto para todos nosotros y distinto para cada uno". De sú universo, ha ido extrayendo como de la más recóndita garganta de la tierra, su gente anónima, su desdoblado peregrinaje de tímidos serafines negros, sus protestas sociales, sus reducidos paraísos de tradición. Si admitiéramos que el artista supervive fraccionariamente en cada obra, por la emoción impuesta en cada una, tendríamos que, la suma de sus obras reuniría un cuerpo disperso, resolvería el "pusley" mágico de un alma, fundaría definitivamente el universo cálido y recogido de su autocreación. La vigencia de Ramón Pereyra como pintor, lo muestra libre de toda academia, libre como aquel libre nadador que para enseñanza de la felicidad buscaba la alta mar y el codiciado horizonte.

Del impresionismo ha dicho Herrera Mac Lean: "Sin atenernos a una rígida clasificación escolár, el impresionismo, al eliminar el contorno, sólo busca crear por manchas, por toques de colores". Pereyra lo hace suyo. Reiteramos que Pereyra es autodidacto. Así gustaba de llamarse. Selecciona aquello que toca de cerca su ánimo. Recoge y se enriquece de lo múltiple, con lo mínimo. Mínimo que elaborado por su propia sensibilidad, dé lo personal. Constituya su obra. Se preocupó por el peregrinaje de Van Gogh, patético, insumiso, despiadado consigo mismo, gritando con su amarillo de cromo, sus verdes, sus violetas... la sobrehumana locura que lo poseyó. El desapercibido hombre de color uruguayo siguió al neerlandés de cerca. Le sorprendía aquel espíritu incansable, trajinante de la audacia. Posiblemente Van Gogh lo aventuró más en el impresionismo.

Tenazmente el joven pintor trabaja. Elude lo fotográfico como un accidente. Embotella esas lágrimas azucaradas de

los intrancendentes. Y esos paisajes tibios y detallados con el arroyo, el pájaro, el árbol y el sendero; los dobla como un lienzo y los quema. El está con otra cosa más espontánea y más viva aún. Casi esboza. Linda con la ingenuidad, cuando desprovistos sus seres de todo artificio se muestran rudimentarios. Su técnica es de primera intención, como su temática. Lleva al cartón o a la tela los motivos simples asociados por un *instinto de pueblo*. Sugiere en vez de decir; no el sentido intelectual de lo enfocado, sino lo que se despereza de la mancha de color y toma vida. El contorno cuidado no dirá más, que esa forma ingente que es toda la raza de pie, en lo folklórico o en lo humano. Su poesía es una poesía primitiva que acuerda a las figuras y al escenario una gracia espiritual de cosa recién nacida. Sus lecturas: "Martín Fierro" de Hernández, los versos de Nicolás Guillén, la prosa lacerante y de protesta de Richard Rice, etc., le alcanzan lo medular del pueblo. Exteriorizan sentimientos colectivos. Pregonan la justicia y la belleza. Hablan de la rehabilitación de la raza. Bebiendo de tales venas nuestro artista de color se infunde de una emotividad universal. Por tal razón sus obras gustan, interesan y logran distinciones. Cuando el año 1943 interviene por primera vez en una exposición colectiva — Tout Petit — de Moretti, la prensa nacional lo destaca y alienta. Se presenta en los salones oficiales donde obtiene diversas menciones. Su prestigio incipiente va tomando cuerpo. Toma contacto con el continente del arte. Se le adquiere una obra para el Museo de Arte Moderno de Nueva York, lo que significa un espaldarazo simbólico. El último premio que conquista merece medalla de plata con su cuadro "Luz de invierno". Con esa inquebrantable voluntad que lo acompañó realiza, ya enfermo, su última exposición en la Asociación Cristiana de Jóvenes en el año 1953.

Anteriormente viaja. Tiene el ansia de un viaje y lo cumple. Hay costas cargadas de imán que atraen todo casco marinero. Anticipa con ese viaje una despedida definitiva. España lo recoge con su credencial de exotismo racial. ¿Hasta dónde le es pródigo ese viaje? No sabemos. Las experiencias logran a veces ahincarnos más en nuestra meseta indígena. *Posible sea que todo le* resbaló por la superficie, que nada le llegó simpáticamente a lo medular. Retorna pues *a fundirse en lo suyo*. A lo que profundamente siente.

En 1955, el destacado artista norteamericano Elton Clay Fax, visita a la viuda de Pereyra, doña Eustacia Peralta, y a su pequeño hijo Ricardo, en el breve museo familiar. Lo conquista la obra, y se ofrece para mediar ante los directores del Museo de Arte Moderno de Nueva York a fin de organizar una exposición "como homenaje a su memoria". Ya descubre también, una firme vocación artística en el hijo. La sangre, como el sentido artístico, no hacen más que correr por nuevos canales.

* * *

Ramón Pereyra continúa siendo un pintor nuestro.

Acaso, el ciclo evolutivo del pez que baja por los escalonados ríos del norte, entra a plena mar, vive, se confunde y solaza; y vuelve, venciendo saltos, a reproducirse, y a morir, no alcanza a recoger en su imagen esta breve vida del artista? *Algo más con todo*. La perennidad está detrás de esa doble vuelta de llave de la obra. Basta llamar y Ramón Pereyra estará presente en cada modesto lugar y acogedor instante en que el color dió forma y permanencia a su obra.

ANTONIO VEGA (h.)

★ Mala Cabeza ★

por JULIO C. da ROSA

NO debe haber un quilómetro de camino real en todo Treinta y Tres, que en su época no haya registrado la huella de la volanta de Miraballes. No debe haber, porque fueron demasiados años de tranco y trote —nunca más allá de la divisoria departamental — en tiempos de escasez de rodados de su especie en servicio público. Volantas había muchas, pero de uso particular. Como la del propio Miraballes, al principio. Y como al principio, siempre, si no ocurre lo que ocurrió por una de estas cosas que suelen darse en la vida de los hombres: que recién cuando tuvo las riendas en la mano, Miraballes viniera a descubrir su vocación de cochero. Vocación o quien sabe qué: ni él mismo estuvo nunca muy seguro de lo que descubrió al estrenarse sobre aquellas cuatro ruedas.

La verdad es que Doralicio Miraballes llegó a ser más conocido que cualquier jefe de policía en el departamento. Quien más, quien menos, le había probado el andar a su "carrindanga" o se le había arrimado a encomendarle un bulto, un billete o un viviente. Lo que no había — y si sabía poco le importaba — la mayor parte de aquella gente acostumbrada a ver o acompañar a Miraballes pasando trabajos invierno y verano por entre sierras y barrizales, era que aquel hombre supiese ser dueño de quinientas cuadras de campo "yenas hasta la boca"; como fué hasta poco tiempo antes de abandonar el oficio. Sin embargo, saber eso hubiese sido empezar por saber algo importante de Doralicio. Algo; llegarle al "todo" a un individuo como él, ya era cosa para rato largo.

—Yo teng'una historia más larga que la del finaú Rivera.

Tenía mismo. Lo de la volanta no más y sus "porqueses", tal vez diera asunto para un libro entero. Y si no diera para más, la culpa no sería del hombre ni del vehículo, que hubiesen seguido por esos caminos hasta el fin de uno de los dos. Sería de la gente que se empezó a poner apurada y fina para viajar, con la llegada de motores y asientos hasta para dormir, que se vino de golpe. Con mucha lástima, Doralicio se vió obligado a retirarse de la circulación con su aparato. Fué un golpe muy duro, a su vejez.

Miraballes era de Frayle Muerto, departamento de Cerro Largo. Lo que lo hizo treintaitresino, fué el oficio. Lo hizo, a favor de su voluntad, claro. Pero si no hubiese sido por la volanta, jamás se le habría ocurrido cruzar el límite, aunque el límite estuviera allí, como estaba. Por el oficio, fué.

Sabía bien la polvareda que iba a levantar la noticia de su nueva ocupación, en el pago viejo. Quería trabajar tranquilo y tranquilidad era lo menos que iba a hallar allí. Como nunca la había hallado, entre gente que no daba ni dos vintenes por su juicio. Gente ganadera, que si toda la vida lo había tenido por medio demente a Doralicio, ahora lo iba a considerar en plena chifladura.

—Capaz que hasta preso me mandan.

Trató de que nadie se enterara de sus planes, hasta que empezaran a ser cosa hecha.

—Dispué qu'esté del otro lau de la cuchiya Grande, que venga el dilubio d'este lau.

Así mismo, el diluvio le anduvo pi-

sando los garrones. En la persona de don Felipe, le anduvo. Almada era el hombre que menos podía explicarse a Doralicio. Hombre muy "positibo", había vivido siempre de asombro en asombro, con las cosas de su lindero. No le cabían en lo posible. Abría tamaña boca de azoramiento, como si quisiera hacerlas caber y decía "oh barbaridá!". Lo de la volanta vino a colmarle el asombro a don Felipe. En seguida que supo, salió para casa del de la volanta. Lleno

—Queda marchando en mano de los muchachos.

—¡Bos no tenés remache!

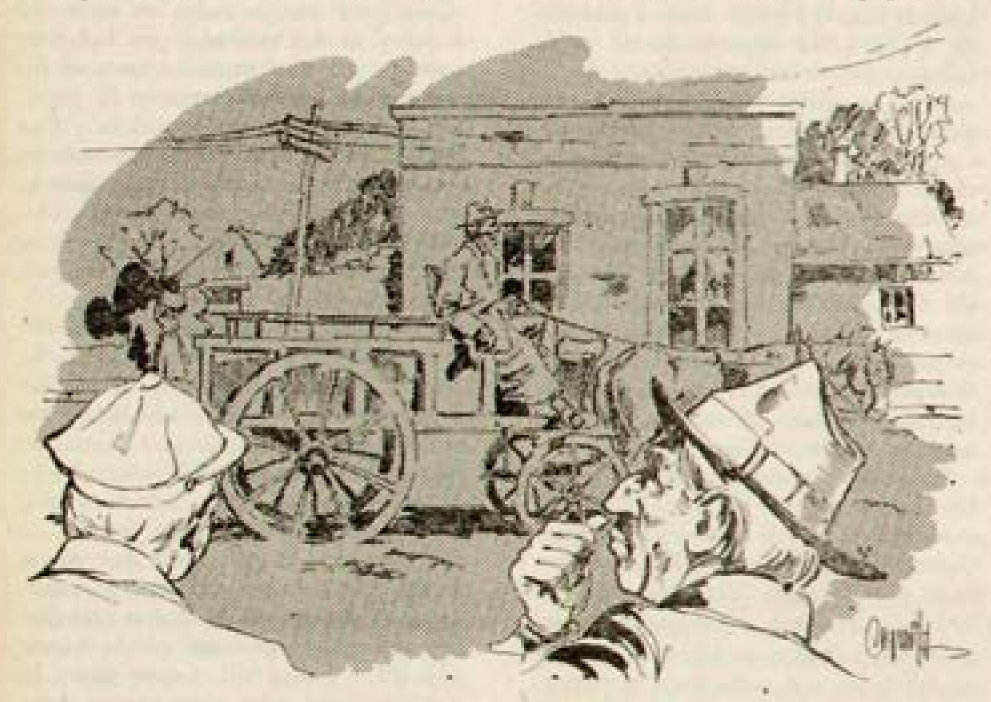
—¡Qué sabés bos de las cosa e'los hombre!

Lo dejó haciendo ademanes y morisquetas en el medio de la calle.

Ya la sola compra de la volanta, había alcanzado para que lo "cueriasen". Algún comentario le llegó:

—Fino de asentadera, el hombre…

Soltó la risa. Le habían "pegado en



de "oh barbaridades", iba. Lo agarró cruzando la portera de salida al camino. Brillaban los bronces de los arreos flamantes. Y pedían rienda los cinco frisones recién prendidos.

—Pero contame: ¿es cierto?

—Como que me yamo Doralicio. Ciertazo.

—¡Decime que no, Doralicio!

—Y, si querés que te mienta, te hago el gusto…

—Oh barbaridá! Pero ¿y tu capital, Mirabaye?

la matadura". Era misma de fino que la compraba. Andaba "divertiendo el cuerpo", allá por Melo. Forrado en plata, con la venta de unos novillos y muy "hastiau" del caballo. Vió el aparato relumbroso de nuevito, en una vidriera. Le examinó el material, le tanteó los asientos, le gustó un disparate y allí mismo le contó la plata al gallego vendedor. Compró caballos de tiro, vendió el de monta y volvió sobre ruedas.

—M'inauguré de apuro, como quien dice.

Inauguración fué, que a los dos días *estaba de nuevo en el camino a Melo*. Y a los pocos meses, ya no había quien no conociera la volanta de Miraballes, *a lo largo de aquel camino*. Los primeros días tuvo que andar inventando pretextos para tanto viaje. Pero en seguida los pretextos le empezaron a sobrar, con los encargues y los "enganches". Fué así como le nació la gran idea de poner el vehículo al servicio del prójimo. Idea que le vino a pedir de boca, para las ganas de pasarse la vida pisando distancias, que también le habían nacido en el pescante y en el correr de esos pocos meses, a Doralicio. Pero idea que no podía enraizar allí, donde la gente no sabía más que vivir a escarranchada sobre el mancarrón.

No podía enraizar allí. De muy lejos lo venía siguiendo a Miraballes el desprestigio entre el ruralismo serio de su zona De lejos y con causa. Doralicio era el tercero o cuarto hijo de un estanciero que tuvo quince, y cerca de diez mil cuadras. Siendo gurisito chico, ya mostró la mala cabeza. Mala cabeza en aquel medio mundo, era no mirar lo que se tenía delante de los ojos; es decir campo y lo que en el campo se cría, engorda y da plata. Doralicio no miraba; miraba cualquier cosa, antes que eso. De repente el cielo no más; de repente nada. Cualquier cosa. Ocasiones en pleno rodeo y trabajos de aparte y el "boc'abierta" siguiendo una culebra o el movimiento de las patas del propio caballo. El padre lo "llamaba en el arreador"; pero al ratito era capaz de andar desparramando vacas, por salvar un pichón de terutero del pezuñerío. De la recorrida de un potrero, Doralicio siempre volvía a las casas con más datos sobre piedras, huevos o flores, que sobre pastos, animales o pestes.

Ya hasta los hermanos menores, tenían apero completo y tropilla personal, para salir entreverados con los demás, en cualquier lidia y a cualquier hora. Cuando Doralicio se movía del galpón, ya los otros venían de vuelta. *Se le había ido el tiempo* "campereando" garras y añadiendo guascas para ensillar el primer "ladiau" que agarraba *a mano. Hacía barullo para* que lo viesen cumplir y en el primer descuido se resbalaba para sus ocupaciones.

Esto de las ocupaciones de Doralicio, era para reírse. Reírse los primeros tiempos; después fué cosa para hacer a cualquiera sacudir la cabeza y para que el padre le negara hasta la prosa.

Pero al principio daba gracia. Los hermanos hacían sus primeras armas de camperos. A ninguno se le caía de entre las piernas, el "parejero" de buena madera de monte, ni de la presilla de las bombachas, el sobeo de chinchulín o las boleadoras de hueso y piolín trenzado. Daba gusto verlos "pescuecear" un pirú o juntarle las cuatro patas a un chancho, campo afuera. Pues la mayor atracción de Doralicio por esos mismos tiempos, era hundirse en un matorral de embira y chilca negra, donde se pasaba las horas "monteando y podando, para después levantar poblaciones y demás comodidades". No alcanzaba nunca a poblar. Apenas si llegaba a "levantar paredes" o si acaso a "enmaderar" la granja. Cuando menos pensaba, le caía el malón de los otros. Al amparo del mismo chilcal, se habían ido concentrando en secreto; todos montados en "redomones" de carajá seco, livianitos. A los pocos minutos crujía el montón de "porqueraje" entre las llamas. De éstas, pasó muchas. Las primeras veces, gritaba como marrano, peleaba y buscaba juez. De a poco se fué convenciendo de que lo más barato, era empezar de nuevo en lugar más seguro. El chilcal quedó acribillado, con los lamparones de las catástrofes.

Llegó así un momento en que Doralicio empezó a contar muy poco en la vida de la estancia. Se instaló en el fondo de un galpón y allí se pasaba el

día entero golpeando fierros y serruchando palos, que un día se juntaban en un carro "compadrón", una silla calada o una rinconera festoneadita, que allí se amontonaban. Tiempo en eso. Olvidado del mundo. Como si el mundo no estuviese hirviendo a su alrededor. Hirviendo de tropeles y gritos de cuanto viviente había; hirviendo de la madrugada a la noche.

Fué ya casi mocito, que descubrió lo otro. La veta, como él le llamaba. Y que en más de una ocasión, después, le reprochó al destino habérsela dado. También por una coincidencia, vino a descubrirla. La coincidencia de que justo a la estancia viniera a dar una yunta de italianos que vinteneaba por ahí, tocando cuanto instrumento les caía en mano. Pasaban para Melo y allí cerca los agarró la noche. Fué un acontecimiento en aquella casa donde no había más que una vitrolita que pasaba los años con la cuerda reventada. Los "naciones" se pasaron un mes y pico, entregando a todo el mundo la música de un acordeón y una guitarra, tocados como quien juega. En los ratos libres del mediodía y la noche, se formaban tremendas ruedas que encabezaban los propios dueños de casa, en torno a los dos gringos. El resto del tiempo, se lo acaparó Doralicio. En seguida se dió cuenta de que en lo que traían los dos hombres, había más asunto para él, que en todo el resto del mundo conocido. Se los llevó a sus "dominios" y les dió la plata que le pidieron por enseñarle a tocar. Desde allí para adelante, los largaba sólo para comer, dormir y entretener a los demás durante las horas del mate. Así, hasta el día que el padre "le patió el nido" a la yunta. Y se lo "patió", por haberle ido los extranjeros a marcar normas respecto al haragán de Doralicio. Que tenía "vocazione", que lo mandara a estudiar, que mil cosas. Justo cuando el hombre andaba que ardía con el cabeza de corcho. Los mandó a ellos salir por donde habían llegado.



Cuando se enteró Doralicio, los italianos ya iban por quién sabe dónde con su música. Asimismo, se pasó tiempo averiguándoles el rastro. Pero más tiempo, con el recuerdo vivo de la luz que le habían encendido adentro los gringos. Todavía le quedaban muchos años para seguir viviendo allí. Tantos, que cuando recibió lo suyo, muerto el padre, Doralicio ya se sentía con los dedos muy duros para recomenzar el aprendizaje interrumpido. Aunque todavía lo asistía el resplandor de aquella luz.

Quinientas cuadras pobladas, le tocaron. Los primeros tiempos Miraba-

lles "apechugó", con semejante "presente". Mas, en seguida se convenció que le quedaba grande. Pensó en casarse; pero vió que no era "negocio" para un hombre como él, que a los cuarenta años recién empezaba a tomarles el gusto a las cosas de la vida. Entre las cosas de la vida que más gusto le daban, estaban el pueblo y los amigos. Sumada la volanta, hacía un tiempito. Y aquí se quedaba radiante de alegría, comprobando cómo todo se juntaba: en el pueblo andaba, cuando se topó con la volanta y lleno de amigos tenía el establecimiento hacía mucho, cuando volvió del pueblo en ella.

—Ni pintau, sale todo tan redondo.

Lo único que faltaba, era mandar buscar a un moreno viejo de su confianza particular; ponerlo al frente de la media docena de amigos y hacerles negocio a todos. Eso hizo. Después se largó para "abajo", a sacarse aquel gusto nuevo. No llegó muy "abajo". Lo pararon por unas semanas, unas crecientes grandísimas del Olimar. Y por cerca de veinte años, el servicio especial que vino a prestar con su "rodante", a todo el departamento de Treinta y Tres.

* * *

Cerca de veinte años de tranco, trote y rueda. Veinte años de verdadera vida para Miraballes. Un hombre nacido para el camino, según opiniones serias. El nunca estuvo seguro para lo que había nacido. Pero sí estuvo desde muy gurisito, de que no había sido para pasarse la vida escarranchado y lidiando bichos. Y de que, de cochero, por lo menos le había podido esquivar a semejante destino.

De vez en cuando se daba una vuelta por el pago viejo. Cada vez que agarraba viaje hasta medio cerca de la divisoria. Se pasaba unos cuantos días viviendo a lo estanciero. Se aburría, prendía y se mandaba mudar.

El capataz murió y los demás amigos se le venían "abriendo" hacía mucho. Cada uno salía de allí, derecho a cuidar campo y hacienda propios. Cuando se fué el último, Doralicio hizo su última visita al establecimiento. A liquidar todo fué, para tapar deudas. Don Felipe le hizo negocio al barrer. Se extrañó de que Almada esa vez viniera vacío de "oh barbaridades" y asombros. Y tanto le extrañó, que se animó a confesarle la contentura que sentía de poder sacarse aquel peso de encima, ahora que sabía acomodados a sus amigos viejos. Ni la boca le vió abrir a don Felipe.

Pagó las deudas y cruzó definitivamente para este lado de la Cuchilla Grande, a seguir "mandando rueda" por esos caminos. Siguió hasta aquella invasión de motores, que empezó a poner fina a la gente.

Ya muy "cacunda", se le veía prender una yunta de mancarrones que le prestaba un amigo y salir los domingos de tarde a darse una vueltita por el pueblo en la volante vieja. ●

En el monte

Cuando dentro en el monte y oigo cantar los pájaros,
y respiro l'aroma de la flor de espiniyo,
o me enyeno la boca de sabrosas pitangas,
o, tirao de barriga, tomo l'agua del río;

cuando recuesto el lomo contra algún coroniya
y me paso las horas quietito, a lo lagarto,
escuchando la prosa de las hojas y el viento,
o vichando las nubes por los claros del árbol,

siento una juerza nueva remozándome l'alma,
con más ganas que nunca mi sangre galopea,
y la je que me sube de las ráices del pecho
va domando de a poco mis rebeldes tristezas.

Por munchos que haygan sido los golpes del destino,
por muy duro que me hayga castigao la injusticia,
siempre encuentro en el monte la pacencia, el coraje,
que hacen jalta al cristiano pa cumplir con la vida.

El río va pa'elante por más juerza que le hagan
los vientos que se emperran en parar sus carrera;
el árbol va pa arriba por muncho que lo cinchen
dende abajo las ráices, haciendo pie en la tierra.

Y yo entiendo que asina tiene que ser el hombre:
porfiao igual que el río, tenaz igual que el árbol.
¡No importa que el camino sea fiero y en repecho!
¡Cuanti más bravo el potro más lindo es jinetiarlo!

SERAFIN J. GARCIA

"EL PATO"

por RICARDO BALIÑAS

—Si me decís dónde los escondiste, capaz que te dejo ir.

El sargento se acariciaba la barba entrecana mientras que en la otra mano sostenía el mate vacío.

—No seas terco, muchacho. Mirá que te puede ir mal.

El mulatito le observaba, sin un movimiento.

Había caído la noche antes, mientras se alzaba con un borrego de la majada del doctor. Hacía tiempo que los milicos andaban "campiando". Esa noche lo encontraron. Por demasiado confiado, tal vez.

Por meses enteros, noche a noche, desaparecía algún borrego de algún lado.

Los milicos se pasaban fisgoneando por el rancherío. Ningún indicio. Nadie sabía nada.

Las recorridas nocturnas no habían dado resultado. Como si no las hicieran.

Pero esa noche había hecho mucho frío. Habían pasado buenas horas al amparo de una isla de sauces, y quiso la fatalidad que uno perdiera el yesquero.

Cuando volvió a buscarlo vió moverse algo y no perdió el tiempo.

El fogonazo estrepitoso del "45" viejo le hizo repetir el grito.

—Paráte o te quemo!

Tuvo que tirar dos veces más antes que el tapecito se detuviera.

—Mirá quien había sido!

—Yo no hice nada...

El frío le condenaba. Era imposible que nadie anduviera en la noche, así por qué sí, descalzo y sin más abrigo que un poncho lleno de agujeros.

En el camino a la Comisaría ya había dicho como hacía. Los seguía, simplemente. Después que habían pasado, elegía el cordero y se iba.

—Y decíme, qué hacés con los bichos? Porque, comértelos, la pucha, no creo que haiga estómago...

Los otros corearon con risas.

—Contestá, hombre.

Al no conseguir contestación, se agachó a un costado y sacudió una oreja del muchacho que caminaba junto al zaino del sargento.

Así hasta llegar. Preguntas sin respuestas.

Claro que los milicos lo tomaban un poco a la chacota. Al fin de cuentas se terminaban las noches al frío, buscando al cuatrero que desesperaban de encontrar.

—Es el diablo, comisario. Mire usted que pasamos las noches enteras, de arriba pa'bajo... y, nada. Y todas las mañanas falta un cordero. Capaz que lo hace de día.

—Y dónde los mete?

—Vaya a saber...

—Bueno, pero ésto se tiene que acabar. Los vecinos se enojan, protestan. Ustedes saben bien.

Gracias al yesquero olvidado, ya no tendrían más rezongos ni noches al sereno.

Lo metieron en un rancho chico donde guardaban los recados, y que a la vez hacía de calabozo.

—Descansá, que mañana será otro día.

* * *

Ahora la cosa iba en serio.

—Cómo te llamás?

—Me dicen el Pato.

—Sí, ya sé. Pero algún nombre tenés que tener.

—No...

—Todos los cristianos tienen.

—Buenos... El padre dice que me llamo José. Pero siempre me dice Pato.

—José... Bueno. José qué?

—No sé...

—No te pasés, oíste. Dónde viste un hombre sin apellido!

años tenés? O tampoco sabés?

Los labios gruesos se metieron entre los dientes.

—Diecisiete.

—Estás seguro?

—No... mire...

—Diecisiete. Dónde vivís?

—Por ahí.

—Bueno.

El hombre descansó la cabeza sobre un puño inmenso.



El mulato se encogió de hombros.

—Vas a contestar?

—Averigüen. Si acaso no son polecías?

El sopapo casi lo tumba.

Los ojos cansados del sargento encontraron la mirada negra y dura. Impasible.

—No fueron los García que te juntaron?

El tapecito apenas pestañeó.

—Bueno... José García. Cuántos

—Dónde escondés los corderos?

El Pato se había afirmado, con las piernas cortas y combas bien separadas y las manos en la cintura. La mandíbula cuadrada en alto, desafiando.

—No digo.

—Te conviene hablar. Mirá que si no te paso al Juez. Si me decís donde están es otra cosa.

—No digo nada.

—Te vas a arrepentir.

El sargento perdía la paciencia. Des-

colgó el grueso talero que pendía de un clavo, en la pared.

Los milicos miraban, callados, con un poco de lástima.

—Vamos a interrogarlo mejor.

Con las manos y los tobillos atados, le hicieron arrodillar.

El sargento alargó el talero.

—Tomá, vos. Ponélo en vereda.

Sacó la tabaquera y armó un cigarro mientras sonaban los lonjazos.

El Pato se mordía los labios, pero no gritaba.

—Chá, Pato duro de pelar.

El hombre sonrió, amargado, mientras soltaba una bocanada de humo azul.

Fué lo último que vió el muchacho antes de desmayarse.

Un poco de humo azul que subía, despacito, hacia el cielo.

* * *

Una nube azul. Una sola. Azul y chiquita.

El Pato, acostado boca arriba sobre el pasto tierno, la miraba, gozoso. En una mano tenía una naranja que sórbía a intervalos, con lentitud. Con la otra acariciaba la cabeza del pequeño cordero: que se acurrucaba contra su cuerpo.

Esa mañana había ayudado al cura en la misa. Pero no había querido separarse del corderito.

—Si lo dejás un rato y venís conmigo te regalo naranjas.

—Y si le pasa algo, padre?

—No le pasará nada, verás. Te lo guardaré en lugar seguro.

—Y quién lo va a cuidar?

—Dios, hijo mío, Dios, por supuesto.

—Dios cuida a los corderos, si acaso?

—Claro, claro.

—Perdón, padre. A este quiero cuidarlo yo.

Y quedó el cordero en la iglesia, escondido detrás del altar mayor. Cerca de Dios, que se lo había enviado.

Porque los perros no lo querían. Nunca había podido conservar uno. Las pocas veces que había conseguido un cachorro, se le iba no bien crecía un poco. Los perros grandes le esquivaban, nerviosos.

Esa Primavera la había pasado acarreando agua para los esquiladores y buscando amistad con los perros.

Una tarde apareció el patrón, al trote y bastante borracho.

—Pato, refrescáme el caballo.

Un enorme perro criollo, de nariz partida y orejas caídas, gordo, pesado, se pegó a los talones del hombre.

Cuando el Pato volvió con el caballo, lo primero que vió fueron los ojos aburridos del perro. Como siempre, trató de acariciarlo. El gruñido le detuvo un momento, pero insistió. El perro se levantó fastidiado, sacudió el lomo y fué a echarse en otro lado.

—Chá, Pato, que ni los perros...!

Las risotadas de los esquiladores eran como raspones de alambre de púas.

—Faltaría que el perro te diga "juera", gurí.

Entonces el patrón, en un alarde, le regaló el cordero.

—Mirá, necesitás un amigo con motas, igual que vos. ¿Estás contento?

Estaba. No bien notó que hablaba en serio, corrió al corral.

—Cuál, patrón?

—El que quieras. Pero no vayas a comértelo, eh?

Desde entonces no se había despegado del animalito.

Hasta una tarde de domingo que la plaza del pueblo se había coloreado de banderas.

La banda del cuartel se enmarcaba de chiquilines apretujados. Contra el alambrado que rodeaba la plaza, los hombres escuchaban la música, entre comentario y bostezo.

Cuando paró la música, varias señoras subieron a un palco. Comenzaba

el "reparto a los pobres". Siempre se hacía en el "día de la patria".

Muchas mujeres, con criaturas chicas, *se avalanzaron, en tropel.*

El Pato se mantenía a distancia, mirando. No le habían dejado entrar a la plaza con el cordero.

Después de un largo rato el grupo raleó.

Una señora advirtió al muchacho y le hizo señas para que se acercara.

El Pato sonreía, indeciso.

—*Andá, Pato. Yo te cuido el compañero.*

Jamás se había separado del cordero. Suavemente dijo no con la cabeza.

Un tapecito socarrón, con el sombrero negro requintado, se le acercó, hamacándose con lentitud.

—Andá, no seas bobo.

El mulato se miró los pies desnudos *y la bombacha y la camisa hechas jirones.* Tal vez por primera vez notó que sentía frío.

Los ojos negros fueron del palco al cordero. Luego miró otra vez a la señora que sonreía.

Se decidió. Alargó la cuerda que ataba al cordero.

—Bueno, me lo cuida, entonces? Yo vengo en seguida.

Corrió hasta el palco.

—Qué precisas más?

Bajó los ojos, tímidamente.

—Hablá, no tengas miedo. Una tricota, un pantalón, alpargatas?

El Pato sonreía, avergonzado.

La mujer, mientras hablaba, reunía con prisa las prendas que ofrecía.

—*Tomá, muchacho.*

Estiró los brazos, sin mirar, y recibió la ropa.

Era nueva. La primera vez que tenía ropa nueva. Ropa que nadie hubiera usado antes.

Se quedó unos minutos acariciando las prendas, mientras se colocaba la tricota delante del pecho.

Lana suave, como la del cordero.

Corrió a buscarlo, pero no estaba.

Miró a todos lados hasta que el instinto le orientó.

Atrás de la cancha de pelota, contra el muro, el tape del sombrero negro empezaba a cuerear el cuerpo recién degollado.

—Bestia, asesino!

—No llores, te voy a dar un buen pedazo. Vas a ver qué rico.

—Se avalanzó contra el hombre pero los demás le sujetaron.

Esa misma noche comenzó a robar corderos.

* * *

En sus recorridas por las sierras, buscando mulitas, había bajado muchas veces al cerro hueco.

Altos paredones pedregosos encerraban un valle sin entradas. Imposible bajar a caballo, muy difícil a pie.

Sin embargo el Pato entraba y salía siempre. Estaba lleno de mulitas y aperiaces.

Animal que entraba al lugar, se daba por perdido.

Allí llevaba el Pato los corderos robados.

En el fondo había pasto tierno y buena aguada.

A éstos, nadie los asaría, como a su cordero.

Y el mulato pasaba las horas muertas, entre los animales, hundiendo los dedos oscuros en las blancas cabezas lanudas.

Feliz en la amistad de los corderos.

De sus corderos.

Libres. Lejos de los perros matreros *y los hombres con apetito.*

* * *

Cuándo se despertó, un milico le estaba pasando ungüento por la espalda.

Estaba echado boca abajo, sobre un catre de guasca.

—Qué había sido flojo este Pato!

—Está muerto de hambre...

—Paá...! Con tantos corderos!

Alguien le ofreció un mate.

Aceptó en silencio y se sentó, a pesar del dolor.

—Querés comer algo?

No contestó. Le dieron una galleta dura, que mordisqueó sin ganas.

—*Por qué no decís dónde lo escondiste?* Si no te van a moler a lonjazos, muchacho bobo. Total! Pa lo que te sirven.

Despertó a medias.

Estaba muy oscuro. No podía ser el milico pasándole ungüento.

Se volvió, muy despacito.

Vió unos ojos brillantes detrás de la respiración tibia. Cuando se acostumbró a la oscuridad vió la cabeza del perro.

Se resistía a comprender.

Un perro le había estado lamiendo



—Lleno de corderos y muerto de hambre. Las cosas de la vida!

—Si decís dónde están el comisario te suelta. Andá... Si aquí nadie te quiere hacer mal.

Estaba muy débil. Se volvió a desmayar.

* * *

Un calor agradable le llenaba la espalda dolorida.

las heridas. Un perro había venido a él, a sentirse su amigo.

Nacido en el monte, hijo de una negra borracha y de algún carbonero de paso. Siempre de aquí para allá, cuando no recibía puntapiés o empujones, eran gritos.

Pero él no sentía el desprecio de los hombres, estaba acostumbrado.

El de los perros, sí. Le dolía.

Acarició la cabeza inclinada.

Se levantó de un salto. Frenético, sacudía la puerta mientras oía los ladridos del perro.

Al rato apareció un milico soñoliento, con un farol que apenas alumbraba.

—Qué te pasa a vos? Te volviste loco?

—No... mire... el perro... el perro!

—Y éste cómo está aquí? No me digas que le tenés miedo...?

El perro se había arrinconado y le gruñía al hombre.

—Qué demonios! Dios los cría... A éste hay que tenerlo atado porque mata ovejas y a vos porque las robás... Linda pareja!

—Llame al comisario, llámelo. Le voy a decir dónde están.

—Mañana, porque si lo despiertan se enoja. Decime a mí... es lo mismo.

—No, al comisario nada más.

El hombre trató de sacar al perro, sin mucho entusiasmo. No pudo. Cada vez que se le acercaba el animal gruñía mostrando los dientes. Por primera vez en su vida, el Pato pasó una noche abrazado a un perro.

* * *

Muy temprano cayó el comisario.

—Bueno, m'hijo, vas a hablar?

—Ah, sí... pero con una condición.

El comisario miraba irónico. Se había levantado de buen humor.

—Ajá! Y qué querés?

—Este perro.

El hombre se rascó el bigote.

—No te pide nada el cuerpo. Es un perro fino.

—Mata ovejas, comisario...

Este se volvió, dejando su autoridad sentada con una mirada.

Era un perro de raza. Se lo habían mandado de regalo. Un hermoso pastor alemán, pero no servía para el campo. Le gustaba demasiado matar ovejas. Pasaba el tiempo atado, ladrando a todo el mundo.

—Para qué lo querés? Si a vos no te quieren los perros.

—Este sí. Démelo, comisario.

—Te sentirá olor a oveja, quien sabe... Bueno, dónde escondiste las ovejas?

—Me lo da?

—Contestá de una vez, muchacho del diablo!

Las lágrimas saltaban de los ojos del mulato.

—Me lo da?

El hombre miraba el boquete, contra el suelo, que el perro había agrandado para entrar.

El perro no le servía para nada. El muchacho se resistía a hablar y a los vecinos les importaba más recobrar las ovejas que la prisión del culpable. Pero se resistía a pactar, así como así. Su autoridad se sentía vulnerada. Lo que le proponía el muchacho era un convenio, un trato. Tantos corderos por un perro. Eso, nada más.

—Veré, veré. Primero decime dónde están.

—Me da el perro o no!

Ahora el mulatito veía su triunfo y un brillo de picardía le asomaba en los ojos antes esquivos. Miraba de frente, sin miedo.

—Están todos, comisario, no falta ni uno.

—Dónde?

El Pato rió. Miró, distraído, al perro, y lo tomó por la piel del cuello.

El comisario aflojaba, visiblemente. Sólo le retenía su amor propio. Acostumbrado a mandar, se le hacía duro conceder ahora.

—Dónde están!

Quería gritar, imponerse, pero no conseguía más que preguntar.

—Mire, comisario. Están en el cerro hueco.

—Ah, sí, bandido! Y quién los saca?

La rabia le hacía estremecer, de pies a cabeza.

Si me da el perro, yo.

El hombre estaba derrotado. Miró, furtivamente a los milicos, que se hacían los desentendidos.

—Bueno, está bien, pero te lo llevarás cuando saques el último cordero, oiste?

Un grito de alegría salvaje salió de la ancha boca del Pato.

—Ahora andá!

El muchacho salió del rancho con el perro a su costado. El comisario quedó atrás, paseando con pasitos cortos, furiosos. Llamó al muchacho que se iba con el sargento y un milico.

—Estás contento ahora?

—Sí, señor.

—Si serás desgraciado, muchacho. No sé para qué querrás esa porquería de perro, si no sirve para nada...

Madrigal

Si fueras blanco
como una centella.
Si conservaras en los ojos
un cuento de la niñez.
Si ella pudiera asomar
a traición
a traición
tras tu sombría cara.

Si fueras como la cisterna
azul,
si alguien te llenara poco a poco
de grises piedrecillas.

Si fueras verde
como el ágata marina,
como el obscuro juego de la selva,
como yo,
como el espejo.

Si fueras como el coral.
Si llamaras al árbol y a la sangre
o si, sombrío como el hierro, vieras
a tu simple mirar
de tierra mansa.

Si nó hubieras nacido del color del desierto
del color de la sed

no te vería
hasta en el sueño.

No te vería.

SILVIA HERRERA

JAVIER DE VIANA *y sus cuentos breves* ★ ★ ★ ★

por ARTURO SERGIO VISCA

POR la variedad de sus personajes, por la riqueza de su anecdotario, por la aguda penetración con que destaca rasgos importantes de la idiosincrasia de los hombres de nuestros campos, la obra de Javier de Viana configura, y a pesar de los innegables altibajos evidentes en sus calidades literarias, uno de los orbes narrativos más interesantes de la literatura nacional. Esa obra, que es, además, una de las más fecundas de nuestras letras, admite una clasificación que la diversifica en dos vertientes: una, la del creador analítico y moroso, que se toma el tiempo y el espacio que un pausado narrar requiere; otra, la del escritor graficista, sintético, casi caricaturista narrativo, que ciñe su tema al brevísimo espacio de cuatro o cinco páginas. La primer vertiente se da especialmente en sus libros iniciales: "Campo" (1896), "Gaucha" (1899) y "Gurí y otras novelas" (1901), libros a los cuales es posible sumar "Crónicas de la revolución del Quebracho" (1891) y "Con divisa blanca" (1904), donde el autor cuenta sus experiencias de revolucionario y que, a pesar de no constituir obras de pura creación imaginativa, se integran con naturalidad a su obra de narrador. La segunda vertiente es la predominante en sus libros posteriores: "Macachines" (1910); "Leña seca" (1911); "Yuyos" (1912); "Cardos", "Abrojos", "Sobre el recado", los tres de 1919; "Ranchos", "Bichitos de luz", "Paisanas" de 1920, y otros más. La crítica literaria, casi unánimemente, ha coincidido al valorar ambos grupos de obras: mientras le atribuye importancia y excepcionales méritos al primer grupo, considera que el segundo, salvo algún cuento que otro, carece de verdadera significación literaria. "*El juicio póstero*" — escribe Alberto Zum Felde en su "Proceso intelectual del Uruguay" — "*ha de ver en Javier de Viana al autor de "Campo" y "Gurí", colecciones de cuentos y novelas cortas; y hasta cierto punto, de "Gaucha", ensayo de novela. Los tomos titulados "Cardos", "Macachines", "Leña seca", "Yuyos", y otros varios (. . .) deben ser considerados, en general, de mucho menos valor que los tres antes citados; y — salvo excepciones — descartados al apreciar sus verdaderos méritos de escritor*". Y otro crítico, Alberto Lasplaces, afirma que de toda la obra de Viana prefiere "*sus dos primeros libros de cuentos, aquellos que sentaron definitivamente la fama literaria de que goza. Hay en ellos más frescura, más juventud, al mismo tiempo que más estudio y menos improvisación*". Estos juicios sintetizan la opinión crítica generalizada con respecto a Viana. Sin embargo, los creo sólo parcialmente exactos. Es cierto, sí, que "Campo", "Gaucha", y "Gurí y otras novelas" constituyen las obras en que Viana ha puesto su mayor esfuerzo de escritor: ellos son los que, literariamente, muestran un contenido de mayor ambición. Es cierto, también, que en ellos se dan algunos de los momentos de mayor in-

tensidad narrativa de la obra de su autor. Pero no menos cierto es que hay en los cuentos breves de Javier de Viana calidades literarias que les otorgan una originalísima y auténtica significación dentro del territorio de la narrativa nacional. Esta parte de la obra narrativa de Viana merece, pues, más atención de la que generalmente le han dispensado sus críticos. Es conveniente, por lo tanto, prestarle esa atención que casi siempre le ha sido negada. Para ello es preciso comenzar vinculando esos cuentos breves con el total de la obra de su autor, ya que ellos en realidad están prefigurados en sus otros libros y son, en cierto modo, su consecuencia natural.

En toda la obra de Javier de Viana hay una presencia constante y casi única: el ancho panorama de la vida rural de nuestro país. Los protagonistas de sus obras son el hombre y la mujer de nuestros campos. Pero decir sólo esto es insuficiente para caracterizar, siquiera someramente, a los personajes de la obra de Viana. A través de un largo proceso histórico, el habitante de nuestros campos ha variado sustancialmente. Y este cambio ha tenido su reflejo en la obra de nuestros escritores. Cotejar dos cosas diferentes entre si aunque con algunas semejanzas, es el mejor medio de apresar los rasgos distintivos de cada una de ellas. Quizás el mejor modo de comprender la visión que tiene Javier de Viana del hombre rural de nuestro país, es cotejar esa visión con la que, en sus obras, ofrece Eduardo Acevedo Díaz.

Este, desde las páginas de su tetralogía histórico-épica — "Ismael", "Nativa", "Grito de Gloria", "Lanza y sable" — dió la representación estética y novelesca del gaucho de la época de las luchas por la independencia patria. El gaucho que nos muestra Acevedo Díaz es, al decir del citado Alberto Zum Felde, el "*tipo gaucho en el período de su grandeza natural, en la genuinidad de sus atributos raciales, en la integridad de sus caracteres históricos*". Este gaucho, que encuentra su encarnación estética ejemplar en la figura de Ismael, era una espléndida criatura en la que luminosamente se fundían la grandeza heroica y la barbarie. El amor al "pago" y a la propia libertad, un exceso de energías, dispuestas siempre a desbordarse y que son casi una fuerza telúrica concentrada en un ser humano, fueron las virtudes que Acevedo Díaz reclama como inalienables de la criatura histórica que él plasmó en sus obras novelescas. Aunque no le niega a esa criatura rasgos negativos: la soberbia, la taimonia, el receloso hábito del disimulo, hace sentir, a través de su ciclo histórico-épico, que aquellas virtudes sobrepujan a estos elementos negativos al volcarse íntegramente en las luchas de "la gesta emancipadora". Las criaturas novelescas de Acevedo Díaz surgen, por eso, resplandecientes en su barbarie. Así lo ha hecho notar Roberto Ibáñez en las páginas que prologan el "Ismael" editado por la Biblioteca "Artigas" de Clásicos uruguayos. Pues bien: Viana ve nuestra campaña en un momento (fines del siglo pasado y principios del presente), en que el progreso y la civilización penetran al interior del país, operando una profunda transformación en nuestra campaña. Diversas causas concurren a esta transformación. No es posible analizarlas aquí. Pero lo cierto es que se crea un nuevo tipo de sociabilidad. El gaucho épico va desapareciendo, y un nuevo tipo de hombre aparece en nuestra campaña. Esta transformación es agudamente observada por Javier de Viana, que hace protagonista de sus libros a este nuevo hombre rural determinado por las nuevas formas de sociabilidad creadas. Este nuevo hombre es, no obstante, descendiente directo del gaucho épico de "la gesta de la independencia", y conserva,

aunque transformados, los hábitos, las virtudes y los vicios de su antecesor. Los conserva, ¿pero cómo? En general, Viana muestra al nuevo hombre rural (aunque existen naturalmente excepciones) como una forma degradada del gaucho de la época de la independencia. Las viejas virtudes subsisten, *pero* suelen presentarse con un signo negativo. Hasta el coraje mismo, atributo esencial de la raza, quedará muchas veces rebajado al nivel de una mera forma pérfida de la crueldad y la soberbia. Así, por ejemplo, "el rubio Lorenzo", el matrero valiente pero cínico y feroz de "Gaucha", no es más que el descendiente degenerado de Ismael, el gaucho primitivo pero heroico creado por Eduardo Acevedo Díaz. En el mundo narrativo de Javier de Viana no se da, pues, el ámbito heroico en que se mueve el de Acevedo Díaz. Pero lo que pierde en "*élan*" épico lo gana en variedad. Al convertirse en el narrador de un momento histórico en que la vida de nuestra campaña se transforma, tiene la oportunidad de estudiar y transmitir a las páginas de sus libros toda esa proliferación de tipos psicológicos variadísimos que toda transformación social produce. Todos estos tipos psicológicos nutren las páginas de los libros de Javier de Viana. Tanto las del Viana moroso y analítico de las primeras obras ("Campo", "Gaucha", etc.) como las del Viana graficista y sintético de los cuentos breves. Su obra toda se ubica dentro de este cuadro general. No obstante, entre las obras de uno y otro grupo hay notables diferencias.

Esas diferencias nacen de un cambio de actitud del escritor ante la materia narrativa, siempre la misma, que maneja. Lo cual produce, naturalmente, una distinta visión de la realidad narrada. En sus obras mayores Viana carga el acento sobre el aspecto dramático de sus criaturas de arte. Las mira no sólo con ojos de artista sino también con ojos de sociólogo. Su mirada ve profundamente y con objetividad trasmite lo que ve. La visión resultante es casi despiadada. Sus cuadros se tiñen de crueldad, apenas atenuada, en algunos casos, por un recóndito sentimiento de nobleza que pervive en lo hondo del alma de sus personajes. Cuentos como "Teru-tero", "Persecución" o "Los amores de Bentos Sagrera", los tres de "Campo", lo atestiguan. En su conjunto el cuadro que traza Viana de la vida de nuestra campaña, a través de los libros iniciales, es veraz pero duramente pesimista. En cambio en sus cuentos breves Viana va a matizar la dureza realista de su visión mediante el hábil empleo de un nuevo elemento literario casi inexistente en los cuentos largos: el humorismo. Toques de humorismo tendrán hasta los cuentos en que se plantea una situación de por sí intensamente dramática. Este humorismo de Viana pulimenta las aristas ásperas y afiladas de la realidad que trata. El cuadro veraz pero desolador, profundo pero pesimista, que ofreció Viana en sus primeras obras, va a mostrarse ahora, siendo el mismo, bajo una nueva luz: no desaparecerá, es cierto, el crudo realismo empleado por Viana para transcribir literariamente al hombre de nuestra campaña, pero sí se atenuarán su dureza y su pesimismo. Es como si una nueva sabiduría, decantada por la vida misma, hubiera nacido en Viana, y haciéndole acatar la fatalidad histórica, le permitiera comprender lo que en ese mundo en descomposición había de pintoresco y de poético. Mundo que le ofrece una cantera de inagotable material con que nutrir sus dotes excepcionales de narrador nato, que sabe contar con coraje, directamente y sin rodeos, lo que quiere y como quiere. Se dedica entonces Viana a recrear ese mundo caliente de vida y pululante de personajes pintorescos que ve a su alrededor. Y lo hace sin renunciar a su

viejo y arisco afán de veracidad, con el mismo sentido realista de sus otros cuentos, pero con una omnicomprensiva simpatía, ahora.

Los cuentos breves — de apenas cuatro o cinco páginas — de Javier de Viana suman varios centenares. El estudio detenido de ellos que sin duda se hará algún día, debe comprender la elaboración de una "galería" de los "tipos" que Viana crea en estos cuentos y un análisis de la temática que maneja. No es posible, dentro del plan de estas breves anotaciones, ni siquiera esbozar un esquema para tal estudio. La riqueza de ese material imposibilita reducirlo a líneas esquemáticas. Procuraré, sin embargo, mediante dos o tres ejemplos, ilustrar acerca de los tipos humanos que viven en ese orbe narrativo.

Recordemos, en primer término, a aquel Próspero Mendieta, del cuento "Pa ser, hay que ser", *"que llevaba ya muy cargada la maleta de los años"*. Próspero Mendieta es el prototipo del paisano haragán, dotado de una *"aversión natural al trabajo"*, y que sin trabajar ha vivido toda su vida, arreglándoselas a punta de ingenio. Goza, además, fama de gaucho bravo, peleador sin asco, de esos *"que ande quiera bolean la pierna y la corren con el que enfrenen, porque no tienen el cuero para negocio, ni el puñal para cortar tientos"*. Viana presenta a Próspero en el momento en que, como se acerca el invierno, necesita resolver *"en qué estancia confortable encontraría asilo apacible su pereza innata"*. El problema es difícil: la mayor parte de los establecimientos comarcanos "*ya no ofrecían a los gauchos vagabundos la tradicional hospitalidad de antaño*". Próspero Mendieta se decide por fin por la estancia de Joao Maneco Leivas de Figueredo, *"un viejo brasileño famoso en todo el pago por su egoísmo y tacañería sin ejemplo"*. ¿Pero cómo lograr que le dé asilo? Próspero urde un plan: hace creer que el "mellao Fagúndez", un feroz bandolero, está por asaltar la estancia. Y don Joao Maneco, seducido por la fama de bravo de Próspero, lo retiene para que lo defienda. Al principio todo marcha bien: buena comida, buen tabaco, inmejorable alojamiento le dan a Próspero Mendieta. Este vive como un príncipe, meditando: *"Güen juego... si no se apaga"*. Pero los peones de la estancia descubren el engaño, y una noche fingen que efectivamente el bandolero asalta la estancia. Cuando Próspero Mendieta quiere huir, lo apresan y "sangrando y desfallecido", se lo llevan maniatado a don Joao Maneco. *"Tan pronto como tuvo fuerzas para montar a caballo"* — escribe Viana concluyendo el cuento — *"Próspero, despojado de sus armas y de sus pilchas, y lo que es más, de su prestigio de guapo, partió de la estancia y nunca más se tuvieron noticias suyas en el pago. Cuentan que se fué muy lejos, muy lejos, y que murió en un rancho miserable, pronunciando entre dos boqueadas, estas palabras enigmáticas: —Pa ser, hay que ser"*. En otro cuento, "Puesta de sol", presenta Viana a dos viejos, Sinforoso y Candelario. *"Debían ser zonzos los dos"* — los define Viana — *"porque ya empezaban a envejecer, en una vejez que atesoraba trabajos sin cuento, y seguían tan pobres como cuando, jóvenes ambos, entraron al establecimiento para recoger las tropillas en las mañanas, encerrar en las tardes los terneros de lecheras y hacer mandados a toda hora"*. Sinforoso y Candelario vivieron unidos toda su vida: *"...como sus existencias habían bostezado juntas, pegada una a la otra, se conocían de la cruz a la cola, y no tenían nada que decirse"*. Pero *"todas las tardes, concluído el trabajo de aradores al que finalmente los habían destinado, se iban al galpón, avivaban el fuego, calentaban agua, verdeaban y charlaban"*. Charlaban y charlaban, en una monocorde comunicación

de trivialidades, que permitían que ambas soledades, la de Sinforoso y la de Candelario, se arrimaran una a la otra, suavemente, sin estorbarse. Y en esta mansa destilación de su intimidad, que da compañía sin quitar soledad, van transcurriendo los últimos días de estas dos vidas paralelas, cuya única ejemplaridad deja entrever Viana que ha sido la tímida mansedumbre ante el propio destino. No es posible seguir sintetizando otros cuentos, pero agregaré que aparecen en ellos todo un mundo pintoresco, abigarrado y veraz; el viejo noble de rústica pero profunda sabiduría; el gauchito compadre, *"con triple fama de bravo, de diestro y de buen mozo"*; la "china" bonita y que*rendona*; la "*china*" *mala como víbora*; los matreros, los comisarios despóticos, *el paisanito trabajador y hábil* para todo, y muchos más. El mundo entero de nuestra campaña de fines del siglo pasado y principios del presente, con sus hábitos de vida, sus usos, sus costumbres, sus formas de trabajo, es lo que muestra Javier de Viana en estos centenares de cuentos breves. Y no son sólo hombres y mujeres los que viven en ellos: Viana los muestra en su marco natural, rodeados por los elementos característicos de la naturaleza de nuestros campos: Las suaves ondulaciones de las cuchillas, los ríos, los arroyos y cañadas, las abras, los esteros, los montes, la flora y la fauna toda del país, son descriptos por Viana con una limpia objetividad, que no los poetiza falsa e idílicamente, pero que permite que la sola verdad de su descripción emane la poesía que esa naturaleza en sí misma tiene.

Las *rápidas observaciones apuntadas*, que se refieren al contenido de estos cuentos, no quedarían completas sin algunas anotaciones relacionadas con la forma utilizada por Viana para rendir literariamente ese contenido. Lo más característico al respecto es su formidable capacidad de síntesis, que le permite en un par de líneas definir enteramente a un personaje y dibujar una situación a través de un diálogo breve, vivo, directo y veraz. El dime con quién andas y te diré quién eres puede ser ampliado afirmando que para saber quién eres debo fijarme en cómo hablas. A través de sus palabras sabemos quiénes y cómo son los personajes de estos cuentos cortos de Viana. Esa capacidad de síntesis le permite también a Viana dar lo esencial de un paisaje en muy pocas líneas y plantear, desarrollar y resolver un conflicto narrativo en el brevísimo espacio de las cuatro o cinco páginas de sus cuentos breves. De estos cuentos que, aunque, como he dicho antes, varían en sus calidades literarias, admitirían que de ellos se hiciera una antología, la cual, al mostrarlos en conjunto, los revalorizaría, destacando los perfiles de un cuentista de excepción.

El Encuentro

Te dije:
Me enterrarán en mi solar natal.
Bajo árboles floridos,
Quiero un sitio tener donde vengan
A rezar los amigos.

Y tú,
Triste agregaste:
Que a mis cenizas las lleve el viento,
Al río, al campo, a la montaña
Y a todo cuanto he amado,
Den un último beso.

Al final, amor,
Por siempre nos juntaremos.
Tus cenizas buscarán la tierra
Que fiel guarde mis huesos,
Y creceremos,
Desde el polvo, en toda hierba
Que busque la luz del cielo.

¡Transformados en flor y fruto,
En otros vamos viviendo!

ERNESTO PINTO

FRAGMENTO DE

"El Gaucho Florido"

por CARLOS REYLES

ANTES de salir el sol llegaron los troperos al Paso de Bustillos; dejaron tenderse la hacienda para que pastase algo y se dispusieron a tomar algunos mates y churrasquear. Juan y Viraqué habían hecho un fuego grande y puesto varias pavas a calentar. Ensartados en los asadores, dos costillares de oveja se doraban lentamente a un metro del fogón. De vez en cuando el negro los rociaba con salmuera.

En el cielo limpio y lustroso no se veía una nube. Los hombres y los animales, destacándose nítidos sobre el ancho espacio, semejaban figuras recortadas y puestas sobre incoloro pergamino.

—¡Mañanita cantora! — exclamó Florido esparciendo la mirada en derredor y respirando hondo como un ronquido hacia adentro.

—¡Tibia y lindasa! — apuntó Zabana. Y dirigiéndose al primer capataz, Saldivia, un paisano vejancón y grandote como un cerro, preguntó: —¿A qué hora pasamos el río, no sabe, don?

—*Dejuro en cuanto caliente el sol.* El patrón me dijo que venía'haser noche al puesto con toda la peonada. Aurita no má me manda un chasque.

En efecto, media hora después salían de la espesura del monte tres jinetes y se dirigían hacia el fogón. Apenas se veían; no obstante el capataz los reconoció.

—Mi compadre Esquivel, Rufino y el pardo Banega.

Dos quedaron en la linde del monte, y el llamado Esquivel, al trotecito, se dirigió al fogón.

—Patos al agua, ¿no? — le gritó Saldivia antes que llegase.

—Tuavía no, compadre. Güenos días pa'todos. Don Fausto dice que churrasquén despasio y que a eso de las nueve vayan arreando la tropa a la *picada*.

—Dese contra el suelo y tome un simarrón.

—Me ordenó pastorear la hasienda pa'que no se llene mucho.

—Con los dos hombres que ha dejao ahí pa'que no dentre algún novillo al monte basta y sobra. El ganau ya está echau, ¿no ve? Comió temprano.

Esquivel le bajó las riendas al tuviano negro que montaba, y después de atarles el pesado rebenque y tirar éste al suelo, fué a sentarse junto al capataz. El lo era también y sabía guardar su puesto.

—¿El río está muy cresido?

—Campo ajuera... y con una correntada bárbara.

Allá quedaron los muchachos aprontando el bote grande y las canoas. La breva va'ser dura de pelar.

—¿Qué te parece, Florido?

—La pelaremos, si Dios quiere; pero el bañito va'ser de órdago. Suerte que no hase frío.

—*Vamo haserle una entradita* al asau. De morir, que sea con la pansa llena — y de un tajo certero y rápido cortó un buen trozo.

Sus compañeros lo imitaron. Comían despacio, en silencio, revolcando

en la fariña la carne antes de llevársela a la boca. Un tajo y una dentellada. Y todo hecho con limpieza y agilidad, sin pringarse otra cosa que las puntas de los dedos. Concluída la pulpa le entraron a las costillas. Una vez peladas las arrojaban por encima del hombro. Limpiaron los cuchillos en las botas o en el pasto, volvieron a circular los mates y se reanudó la charla.

Algunos cuervos se posaron en los talas y espinillos más cercanos; los chimangos pasaban y volvían a pasar; un carancho trazó sobre el grupo de los troperos varios majestuosos círculos y fué a posarse en la punta del coronilla que por aquella parte dominaba al monte. El sol iba subiendo tramo a tramo la escala del día. Saldivia lo miró y dijo: —Son las nueve.

Juan consultó su reloj:

—Clavadas — confirmó.

Montaron y pusieron en movimiento la tropa hacia la picada.

El patrón les salió al encuentro montado en su bayo naranjo. Era un hombre alto, bien parecido y apuesto. Llevaba poncho de vicuña, espuelas de plata y grande chambergo. Los ojos un tanto hundidos y de mirada fuerte, la nariz aguileña, los labios finos y la expresión enérgica del rostro, que encuadraba una barba de ébano, redonda y bien cortada, delataban la firmeza del carácter y el hábito del mando. Empero, cuando sonreía parecía brotarle de los ojos y la boca así como efluvios de bondad.

Los capataces se acercaron con el sombrero en la mano.

—Buenos días, cubransé. Y qué tal, ¿viene la gente con ganas de echarse al agua? Si entre los troperos hay alguno medio chapetón, que gane el bote.

—Todos son güenos nadadores y acostumbraus a estos bailes. Aura entre la peonada de la estansia que nos acompañaron hasta aquí, no sé. Dejuro ño Froilán los ha elegido de la pata.

—¿Y vos, no estarás medio pesado para una gauchada de éstas?

—No patrón. Por mí no va'quedar. Como las canoas arrempujen...

—Oiganmé: Esta hasienda es muy chúcara. Vamos a llevarla de un saque desde la barranca hasta la picada con los bueyes por delante y abrigada por los troperos y los peones que le voy a mandar. Ya pueden arrear la caballada al Paso. Muden de flete, eligiendo los más veteranos, echen los aperos y las ropas en el bote grande y se vuelven aqué desnudos y en pelo.

Dió media vuelta y se alejó. Estribaba largo, los pies, paralelos al vientre del caballo, acompañaban, como dos péndulos, el ritmo del galope.

El cuerpo erguido caía a plomo sobre el recado de cabezada de plata, como los estribos y el freno.

—Mire, patrón, que hay mucho tucu tucu — le gritó Saldivia.

—No le hase — respondió él sin volver la cabeza, al tiempo que el bayo metía una mano en el suelo arenoso y se daba vuelta.

Don Fausto echó el cuerpo hacia atrás, arrolló las piernas y se dejó despedir sin asomo de apuro.

Saldivia y Florido corrieron hacia él mientras el caballo se levantaba resoplando.

—¡Linda parada, patrón! — exclamó Saldivia — se hiso un ovillo el bayo. Créiba que lo apretaba.

El patrón, rascándole la frente al caballo, contestó sonriendo:

—¡Qué me había de apretar! ¿Cuándo has visto vos que tu patrón se deje las piernas en las casas? — luego montó y volvió a tomar el galope.

—Sierto no má. Dende que trabajo con él lo vide pegar sinfinidá de rodadas y en todas salir corriendo con la rienda en la mano. ¡Pucha digo!

Florido lo contemplaba alejarse en silencio.

Los dos capataces empezaron a impartir órdenes. Luego, con la tropilla por delante, descendieron el largo y agrio barrancón que los separaba de la orilla. Al doblar un recodo el río se tendió ante ellos, negro, desbordado y torrentoso, arrastrando ramas, troncos viejos e islotes de resacas y camalotes. Parecía una disforme y lustrosa boa deslizándose entre dos montes.

—¡Pá'los pavos que el Negro viene *roncando juerte!* — *exclamó* Florido —. Los que tengan la barriga ñujereada que abran los ojos — y las carcajadas retumbaron, ahogando el rezongo del río.

Ya estaban prontos el bote y las canoas. Los remeros desnudos mostraban las musculaturas resaltantes y lucientes como los postes esquineros de ñandubay donde se rascan las reses. Los troperos cumplieron las órdenes del patrón, montaron de salto y tornaron a subir la barranca, acompañados de una *veintena de peones, también en cueros,* y del capataz de la estancia, un tipo aindiado, retacón, recio de espaldas, el rostro cuadrado y como tallado a hachazos y la mirada hosca. Una vincha punzó le sujetaba la lacia y renegrida melena. Era mellado y mostraba un diente paletudo y blanco, lobo en la puerta de su guarida. Al llegar al recodo de la picada se detuvo y barbulló, porque las palabras le salían por la abertura del labio partido como enredadas y corcoveando:

—*Saldi*...via, aguai...tá con la tro...pa arro...llada en la pun...ta mesma de la barran...ca. Cuando te haga seña te vení — concluyó chicoteando el dedo índice contra el pulgar con un movimiento rápido de la mano y el antebrazo, signo que quería decir "a todo meter".

En la costa el patrón tomaba las últimas disposiciones. De tiempo en *tiempo se detenía, miraba el río y arrugaba* el ceño. Era temeraria la aventura que iba a intentar, pero estaba tranquilo, confiado en su pericia y la bravura de su gente. En la orilla opuesta se veía un señuelo compuesto de veinte novillos blancos, más abajo otro de overos negros. Estaban allí situados de *exprofeso* para servirle de guía a la tropa. Las torcazas pasaban de una orilla a la otra. El sol calentaba de firme y ponía grandes manchas de luz en las abras y los claros del *monte de árboles criollos, achaparrados* y espinosos.

Don Fausto se quitó las botas y desnudó. El pardo Ramón, su criado de confianza y cocinero, le alcanzó las zapatillas.

—En aquella alturita te ponés con el niño para que vea bien. Es bueno que vaya aprendiendo. Tené cuidado no se te vaya a escapar y se tire al agua. Es muy capás.

Y subió al bote, sentándose en la proa. Llevaba los calzoncillos arremangados *y el cuerpo desnudo bajo el* poncho de vicuña. La caballada se azotó al agua sin trabajo, arreada sólo por Lucero, Juan y Viraqué.

El Mellau hizo la señal convenida y la tropa de mil novillos se desprendió de la altura entre el griterío de la peonada. Florido, Mansilla y Zabana iban meneando picana en el sitio de más peligro entre la tropa y los bueyes. Las pezuñas de las reses levantaban nubes de arena, chispitas de diamantes, que se les metían a los hombres por ojos, narices y boca.

Pero no cesaban de gritar y el monte resonaba de voces, relinchos, mugidos y algarabía de pájaros, que de los árboles se levantaban en bandadas. La hacienda seguía rodando barranca abajo, con rotundo estrépito. Este se hizo mayor al caer aquélla al agua, formando bullentes remolinos, cascadas espumosas y líquidas columnas, que se

elevaban como ansiosas de subir al cielo, y a cierta altura, desilusionadas, se venían abajo como muertas. Cuando toda la tropa perdió pie y empezó a nadar se produjo impresionante silencio. Florido volvió la cabeza y considerando el tendal de cornudas testas decapitadas por el río:

—Vamos lindo, aparsero —le gritó a Mansilla.

—¡Lindo! — contestó la voz lejana de aquél.

Y empezó de nuevo el griterío "hopa, hopa, hopa".

El río corría de izquierda a derecha. Por este lado, para sujetar la hacienda e impedir que se fuese corriente abajo, bogaban alineadas las canoas y buen golpe de jinetes, las riendas flojas, las manos prendidas de las crines. En la culata de la tropa iba el bote y más hombres. Avanzaban sesgando para ir a salir a la picada donde estaban los bueyes blancos, y si no podían a la otra, tres cuadras más lejos. Después no había más salida. Los pingos de los troperos, avezados a pasar arroyos y ríos fuera de cauce, nadaban amusgando las orejas y resoplando ruidosamente.

Pavas del monte, bandurrias, patos, atraídos por aquel inusitado movimiento, trazaban en el aire vertiginosos garabatos. Las palomas no se detenían, pasaban, tornaban a pasar. Un águila se fijó aleteando sobre la tropa y lanzó estridente graznido, un tajo en la seda azul del cielo. La tropa seguía avanzando penosamente. Desde la orilla, montado en su petizo, el hijo del patrón contemplaba ansioso el espectáculo, los ojos muy abiertos, la boquita crispada. A fin de hacerlo desistir del empeño furioso de pasar el río y evitar la consiguiente rabieta, el padre lo hizo creer que desde aquel sitio él dirigía la maniobra, haciendo las señas del caso con el pañuelo, y lo revoleaba con la misma convicción que el director de orquesta la batuta. De tiempo en tiempo los novillos se le convertían en soldados atacando no sabía qué, y entonces murmuraba:

—¡Adelante, tisa y hacha, meta y ponga!

—Al llegar a la mitá del río va'ser la cosa — dijo el pardo Laderecha.

—¿Por qué?

—La correntada es más juerte, niño.

El chico lo miró extrañado.

El mulato parecía ansioso. Faustito irguióse en los estribos y le puso la mano en el corazón:

—Vos lo que tenés es miedo — dijo categóricamente, y luego, volviendo a sus imaginaciones, continuó: —Adelante, métanle no más.

Los caballos y los bueyes habían llegado a la canal del río, y luchaban con la correntada, que les ponía en los cogotes un collar de espuma.

—El barsino viene tragando agua por detrás y se nos va al fondo — gritó Florido.

—Ya lo vide, no tiene cura. El buey retrocedía haciendo esfuerzos desesperados por mantenerse a flote. Sólo se le veía fuera del agua la punta del negro hocico y las fauces rojas. El último resoplido levantó dos burbujas y se hundió hinchado como un odre.

Parado en la proa el patrón observaba ya la caballada, ya el ganado que iban atravesando la zona más peligrosa del río, ya el trabajo de las canoas, ora los bueyes blancos de la otra orilla, ora la culata de la tropa, a donde retrocedían los novillos más pesados o flojos y que se agrandaba de modo alarmante. Don Fausto, haciendo bocina de una carona arrollada, les gritó a los remeros:

—Aguanten... — y a los jinetes de la culata — arreen, arreen...

Y los hopa, hopa se multiplicaban, aunque ahogados; parecían salir de los abismos del río. De pronto, un árbol, arrancado de cuajo y arrastrado por la corriente, se venía sobre la tropa

girando sobre si. En las ramas aullaba un gato montés muy flaco. Descorría los belfos, enseñaba los dientes y volvía a cerrarlos como una sonrisa, que de pronto se petrifica.

Haciendo muecas e hinchando el lomo pasó en su arca de Noé, partiendo la tropa en dos, volcando una canoa y produciendo grande confusión. La parte delantera siguió avanzando tranquilamente, la otra perdió el rumbo y empezó a remolinear.

—Se puso fierasa la cosa — vociferó Florido —. Vamos a resbalarnos de los fletes pa'desenredar el ovillo.

Don Fausto apreció la situación de un golpe de vista rápido y perforante. Con la improvisada bocina ordenó:

—Al agua los de a caballo; hay que hacer mirar los novillos a la costa. Agárrenlos de los cuernos y la cola y denlos vuelta.

Y quitándose el poncho rápidamente se arrojó al río y empezó a practicar él mismo la faena que había ordenado. A tirones de las astas y las colas y cachetazos en las quijadas los ponían en el buen rumbo. Era un cuerpo a cuerpo entre tritones y bestias. Algunos novillos forcejeaban y tiraban peligrosos derrotes. A éstos los troperos los montaban y manejaban de las guampas como si fuesen riendas. De pronto Florido se vió apretado entre un montón de cornúpetos; cuando le creyeron perdido el rubio se dejó ir al fondo y salió más lejos riendo a carcajadas. De la boca abierta le saltaba el agua como el chorro del mascarón de una fuente. Zabana y Mansilla anduvieron por los aires: el Mellau, de un hocicazo quedó sentado *en el testuz de un novillo. El* patrón lo sacó de apuros. Algunos animales empezaron a puntear, otros los siguieron; el remolino se desenroscaba deslizándose sobre el lomo del río al modo de la serpiente cuando, arrollada, empieza a avanzar.

—Vamos a errar la picada, patrón, ¿no cree? — interrogó Saldivia.

—Saldremos por la picada vieja. Allí tenemos un siñuelo y gente. No ves, ya rumbeó la hasienda, ahora se va solita.

—Bien pensau, patrón. La corrimo y la ganamo. Pero qué arriesgón. Solito un novillo se refugó.

—La Tablada está muy buena; hay que aprovechar.

—Voy a desirles a los muchachos pa'que se dejen dir no má.

—Ya les hise señas.

Y se dió vuelta nadando de espaldas para observar a Faustito, que seguía haciendo signos con el pañuelo.

La mitad de la tropa salió por la primera picada, que era el verdadero paso; la otra por la segunda, donde estaban los bueyes overos negros y una media docena de hombres. Otros más llegaron trayendo de tiro los caballos abandonados por los troperos, que se habían juntado con el resto de la caballada.

Cuando el último novillo salió del agua, Faustito elevó las manos y aplaudió. El caballito — lo tenía muy al piste a fuerza de espuelas — se le escabulló de entre las piernas y lo dejó sentado en el suelo.

El chico, como si tal cosa, se acomodó el sombrero y siguió aplaudiendo. Del otro lado del río ya flameaban los fogones.

Don Fausto tornó a subir al bote, se puso el poncho y le ordenó a Saldivia:

—Dejá descansar la hasienda y mañana de madrugada te ponés en marcha con quinientos novillos. A Esquivel que salga pasado con el resto. Hasta la vuelta. Yo voy a ver si hago otra tropita.

★ Díptico Quijotesco



por FRANCISCO CONTRERAS PAZO ★

El hombre: don Miguel de Cervantes Saavedra.

"Es preciso saber leer a Cervantes", escribía aquel romántico hispanista francés que se llamó Víctor Hugo y que murió con españolísimas palabras en la boca. Mas hay que saber leerle, no sólo en sus obras, así sea en "EL QUIJOTE", sino en su vida. ¡Prístina vida intacta la del gran incorformista que fué don Miguel de Cervantes Saavedra! Cuando Américo Castro se duele de que no nos haya sido dable entrar en el obrador de sus reflexiones y de su arte, alude sin duda a la falta que tenemos de un epistolario metódico y completo del autor inmortal. Parece como si Cervantes hubiese renegado de esa actitud tan recóndita y tan sugestiva de las cartas, gratísima a Madame de Sevigné. A Cervantes no le gusta regalar ni un solo reflejo de su alma, acaso porque esos reflejos estén siempre empañados o porque resultan vacilantes e inseguros. Y no porque fuera humilde ni modesto. La modestia y la humildad son virtudes flébiles, de almas flojas, mucilaginosas, son grandejas de flaqueza. De haberlo sido, su vida no hubiera trascendido, no hubiera dejado huellas. Es que Cervantes ha vivido en pugna abierta con el destino y, si se hubiese entregado a la introspección, el destino le hubiera vencido. Empero, no nos son imprescindibles los epistolarios. Podemos leer en algo más consistente, menos artificioso: en su propia existencia. La primera falla lógica del destino cervantesco se halla en esta triste realidad: que siendo el hombre que más diera a su patria chica y a la Universidad de su patria chica, sus pies no pudieran pisar el umbral de Compluto. El no debe nada a la Universidad, pero la Universidad — cuando su fama descaecía para ir a refugiarse en otras muy de moda — le debe todo a él. Pobre, pues, Cervantes, mas sin que sepa aplaudir la torpeza del Dios que todo lo hace y deshace con la mansedumbre castrada de llamar a la pobreza, cual el poeta cordobés,

"Dádiva santa agradecida".

Pobre, encocorándole toda desigualdad y toda injusticia. Pobre, rebelándose contra toda limitación y toda traba. Pobre, sintiendo una profunda

ira contra las privaciones y pellejerías de la vida. "HA DE TENER MUCHO DE DIOS — escribe alguien — EL QUE SE AVINIERE A CONTENTAR CON SER POBRE". Y él — Cervantes — no tiene nada de Dios. Ni de santo. Cervantes es humano, muy humano, humanísimo.

Contra la pobreza como don celeste, desde luego, ahora que incapaz de caer en la indignidad para forzar su yugo. Cervantes vivirá y morirá pobre, sin una mala capa con que cubrir sus hombros. Y comerá al ázimo pan de las pobres mujeres que, en su familia, venderán su cuerpo por él. Cervantes, emigrado, criado, soldado, prisionero, herido de guerra, cautivo, liberado, y siempre destacado corazón y noble ingenio, volverá a España cuando ya el desengaño y la enfermedad han hecho presa en su cuerpo y en su ánima. Habrá dado todo por su patria. ¿Y qué dará su patria por él? Las palabras de Astrana Marín no han sido superadas, no pueden superarse. Cuando vuelve Cervantes, luego de haber sido rescatado por un fraile trinitario, pone aún su esperanza en las cartas de recomendación que le diera don Juan de Austria para Felipe II, antes de que la fortuna — la mala fortuna — le colocase en las garras del renegado albanés. *Pero muerto el burro*... Su par en el siglo había desaparecido y nadie se acordaba de él. Decide Cervantes vivir de las letras. Y Astrana Marín afirma: "Tiene comedias escritas y no puede vivir. Ha de abandonar el hogar para buscar el sustento fuera. Y así como de aspirante a jefe de ejército cayó en esclavo, de dramaturgo desciende a recaudador. Con tan mala suerte que le excomulgan. Le alzan la excomunión. ¿Y qué recauda? Mucho para el Estado. Poco para sí. Porque se le paga con retraso y, a menudo, *no cobra su sueldo*. Desesperado, se acuerda de América y pretende un cargo en Indias. Los del Consejo le dicen con sorna "QUE BUSQUE POR ACA". ¡Por acá! Por acá no había sino volver *a la recaudación*. Con tan buena mano que le ocurre lo siguiente: primero, le rebajan dos reales del sueldo; segundo, da quiebra el banco donde había depositado el dinero de la recaudación; tercero, le meten en la cárcel; cuarto, ahorcan, por ladrones, a aquellos a quienes sirve; quinto, le vuelven *a meter en la cárcel*"... Excomulgado, pretendiente de Indias y presidiario, pues. Tres títulos más que añadir a la larga lista. España, más madrastra que nunca, no hallará nada mejor que dar a su eximio hijo, al hijo que, con otros cuatro hombres, en toda la haz del orbe, formará el plantel de dioses de la literatura universal.

El apego de su patria al ideal de la esfinge y a la tradición le perderá. Mas la mirada atrás de la bíblica mujer de Lot no es la verdadera tradición. La verdadera tradición es la eterna — el ser persistente en el ser mismo —, es el hombre, es el pueblo. Y al pueblo pertenecía aquel que lo diera todo por España al darlo todo por la cristiandad, al darlo todo por el mundo.

"El Quijote": grandeza y miseria de la muerte del manchego inmortal.

Y dice Federico García Lorca en su "GRAFICO DE LA PETENERA":

"En la torre
amarilla,
dobla una campana"
....

Las campanas han doblado ya muchas veces por su alma, pero a Don Quijote no puede olvidársele. Hay en el fondo de esta dignísima figura literaria algo que atañe a la raza misma, a esa inmensa colmena humana que

habla la gloriosa lengua de Cervantes. El quijote, en el arnés, es esa pieza que viene a caer justamente por encima de los muslos, protegiéndolos. Don Quijote tiene, pues, ya, sentido andante, aventurero y misionero. Cuando Cervantes encuentra que, ni pintiparada, otra voz puede encuadrar mejor a un Quijada, Quijana o Quijano, ya que este personaje existía, era de carne y sangre cual el propio novelista, está injertando la ficción en la realidad, despistando conscientemente al lector. No otro es el camino de los grandes literatos. Ningún escritor célebre se ha apartado jamás ni de su país, ni de su tiempo, ni de sus hombres. Lo que él ve, lo que toca y siente, se entrevera con el ensoñar de su imaginación. El autor, así, trabaja sobre un dechado perfecto. La endósmosis — la realidad: la fuerza que impulsa y crea el ámbito, el ambiente, la circunstancia— inflúyele de fuera a dentro; la exósmosis — su propia mismidad genitora — empuja de dentro a fuera. Los materiales se funden. El literato está copiando entonces — cual el pintor —, mas él copia sobrenadando en ese remanso que forman las dos fuerzas — realidad y fantasía — al equilibrarse. Don Quijote sale por tanto a la palestra con afán misionero. Quiere acabar con un mundo que se le antoja tocado como fruta caída del árbol. Quiere restaurar, con el poder de su brazo, la justicia primitiva, la de aquellos tiempos "a quienes los antiguos pusieron nombre de dorados. Y no porque en ellos el oro (que en esta nuestra edad de hierro tanto se estima) se alcanzase en aquella venturosa sin fatiga alguna, sino porque entonces los que en ella vivían ignoraban estas dos palabras: TUYO y MIO". Deseaba establecer, pues, el reino de la paz, de la justicia y de la concordia. El caballero manchego estimaba que la tierra producía lo suficiente, si el trabajo y la honradez del hombre la fecundaban, para mantener holgadamente a todos sus moradores y que las restricciones, los abusos y violencias, las desigualdades inicuas y los privilegios insultantes, tenían que desaparecer. "DESHACER ENTUERTOS": he ahí su lema. Deshacer entuertos, esto es, quijotear. Cuando los pueblos extraños a la raza española han visto en este sobrio y magno don Quijote algo específico que fluye del mismo clima psicológico del país en que ha nacido, equivocándose, tienen sin embargo razón. Se equivocan porque, al opinar, desdeñan, dando al término quijote una acepción despectiva, peyorativa; aciertan, sí, al definir como quijotismo toda empresa noble que no ha sido coronada por la fortuna. Pero resulta que en la vida pocas son las empresas nobles que triunfan. Desgraciadamente, la fuerza — que es el arma de los débiles, esto es, de los injustos, de los tiranos, de los judas de la libertad — señorea casi siempre sobre el derecho y la justicia y la paz. Falso que los hombres de raza hispana no sepan adaptarse a la realidad de cada época y a sus adelantos y enseñanzas salvadores. Mas no tienen inconveniente en andar a contrapelo cuando la época, o una fase o un aspecto, de la época en que viven, atropella las normas y las ataduras nobilísimas de su espíritu. Quijotismo es alteza de miras, pureza ética, voluntad indomable de conducta, culto férvido al ideal, alma orientada siempre hacia el faro que ilumina la dicha de los hombres en la tierra. Abundan, en la historia de España y en la historia de Hispanoamérica, muchos hombres que encarnan el quijotismo como esencia misionera. Pero quizá el más grande de todos sea don Francisco de Goya y Lucientes. Goya es otro Quijano el Bueno elevado, por arte de su genial locura libertaria, lanza — o pincel, ¡qué más da! — en ristre, contra to-

das las violencias: *El arte de Goya es la aureola de su integérrima persona.* Quijotismo su vida, un *quijotismo* ciertamente salpicado de donjuanismo, lo cual no le empece — donjuanismo es, en suma, borrachera de Dulcineas que hacen chiribitas en los ojos —; quijotismo *él,* quijotismo su obra. Romper con la tradición secular y el academicismo es deshacer entuertos, quijotear. Triunfar de todas las influencias extranjeras — italianas, francesas o flamencas — es ser sí mismo, encerrarse en sí mismo, encastillarse en su propia *locura, forjar mundos ideales, quijotear.* Preferir la inspiración pura y subitánea a la preparación retorcida y empalagosa es antepoñer el riesgo de la aventura al trilladito camino de la apacible vida doméstica y servil; quijotear. Retratar con ademán áspero y hasta agresivo, aun siendo buen cristiano, los resbalones de un clero materialista que lo arrolla y lo doblega todo, es respaldar el famoso y gracioso "con la Iglesia hemos topado, Sancho amigo", *que da a entender cuán* molesto y dañino resulta hallarse en oposición con ella o con sus intereses, es no rendirse ante la suplantación o la falsía; quijotear. Sublevarse, cual en "Que Dios la perdone... y era su madre", contra las damas elegantes, de aspecto *equívoco,* que hacen de la misericordia una mofa, es una forma diabólica y genial de ridiculizar y criticar a la alta sociedad y de mostrar lo absurdo de un mundo sujeto a la arbitrariedad y a la injusticia; una manera desprendida y modernizada de proteger a *las damas, a los huérfanos* y a los flébiles, de procurar, con el esfuerzo y la pena propios, la felicidad de los hombres, erigiéndose en el brazo de Dios sobre la tierra y en el ministro de su justicia: quijotear también. Y quijotear es defender, en su fuero interno, a Napoleón — al fin y al cabo más liberal que los fementidos monarcas españoles —, aunque repugne su crueldad y su perfidia. Quijotear, repudiar *el puesto recobrado* y la *lisonja* renovada en la corte de Fernando VII. Quijotear, decidirse por el destierro cuando ya su vida declina, cuando apenas oye y cuando la ceguera apunta.

El *hidalgo* manchego *ha* corrido también sus aventuras con frenesí. El hijo de Sanlúcar le habrá defendido a porfía de los arrieros y perdonado el gasto; los cuadrilleros la habrán emprendido con él mientras él no ha hecho sino apaciguar a los huéspedes *que maltrataban al hospedero,* los molinos de viento habrán dado con él en tierra, habrá rendido al gallardo vizcaíno, los yangüeses le habrán molido en cambio con sus estacas, las peladillas de arroyo *le habrán llevado* sus dientes y muelas, y machacado sus dedos, los duques le habrán burlado refocilándose con sus donaires, los encantadores y verdugos le pellizcarán y arañarán y el Caballero de la Blanca Luna acabará venciéndole definitivamente y haciéndole jurar que tornará a su aldea. Es igual. El Caballero de la Triste Figura ha cumplido con su deber, ha puesto muy alto su ideal, ha realizado en suma su misión. Abrasado por su sed de justicia, no ha vacilado en sacrificar su propia existencia de *buen burgués ni en ponerla en riesgo* de muerte mil veces. Encimado así en la cumbre misma del mundo insobornable que bullía en su mente, puso su meta última, no en los senos de la concupiscencia, sino en el vértice de su víscera cordial. Incapaz de corromper los *medios supeditándolos al fin* altruista que perseguía, su pergeño ideal es el más opuesto al del jesuita. Humilde y generoso, soberbio u orgulloso y caritativo y solidario a la par, valiente y tesonero en todo momento, su empeño frustrado es el empeño sin sinuosidades ni meandros abscondidos de los ricos de corazón.

Pero don Quijote va a morir. Y su voz destila entonces zumo de señorío. Constructor de un mundo de quimera, que había ganado peleando contra la perfidia y el egoísmo, la nostalgia de sus aventuras conclusas podrá con él. Su muerte será una enseñanza más. "En los nidos de antaño no hay pájaros hogaño". Don Quijote agoniza con la doctrina de la resignación en los labios. No claudicando, antes al contrario, comprendiendo y perdonando. Su grandeza reside en su propia miseria. Humano, y, por humano, flaco, debilísimo — al fin pobre criatura ungida en el dolor — se crece con su propia debilidad. Acabándose está el loco sublime y surge, de pronto, curado, lavado de su locura, el sublime cuerdo. "En los nidos de antaño no hay pájaros hogaño". Ese mundo por él forjado, ¿pertenecerá al futuro o es cosa de un pretérito ya muerto, el pretérito remoto de cuando los hombres no tenían los regalos — y las esclavitudes — de la vida moderna y atorbellinada en que la simple lucha por el pan se ha trocado en guerra sucia y sin cuartel? Por el momento, la realidad, la torpe realidad, ha vencido. Los molinos no son gigantes. Son molinos. Las ovejas no son caballeros. Son ovejas.

Con todo, el hombre sano, el quijote que lleva el quijotismo dentro como una llaga viva y dolorosa, sabe rendir pleitesía a don Quijote moribundo, sabe fundir en el crisol de su albedrío realidad y ensueño. Viviendo la vida hosca y atroz limpiamente conserva siempre dentro, inextinguible, la luz con que la tiñe de colores esperanzadores: el ideal.

Y si, de esta manera, la vida resulta sueño, aunque sea un sueño en el cuchitril — en el cubil — del mísero, no importe. Soñémosla. El sueño será lo que únicamente la hará digna de ser vivida.

"Toma de Montevideo por los Ingleses. (1807)"

Autor: Roberto Castellanos



*No hay nadie a
quién no interese
saber algo de su futuro.
Pero no hay nadie que
adivine el porvenir.
Lo mejor es prevenirlo
por si ha de ser adverso.*

*Con un Seguro de Vida usted
puede ponerse al amparo de
cualquier contingencia que
amenace resentir su economía
y su tranquilidad.*

**. . . es prevenirlo con
una Póliza de Seguro
de Vida del**



BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO

LA PESCA

en nuestro país

LA práctica de uno de los deportes más emocionantes, como es el de la pesca, encuentra en toda la costa uruguaya la satisfacción capaz de colmar al más exigente aficionado.

No existen en nuestro país restricciones de ninguna naturaleza ni tampoco épocas de veda. Para el aficionado no está reglamentada la extracción de piezas, cualquiera sea su tamaño o calidad, ni se precisan permisos especiales para practicarla.

Nuestras costas disfrutan de las mejores condiciones que puedan exigirse a un medio, considerado apto para que en él se encuentre mayor riqueza de especies biológicas.

"El enorme caudal de agua dulce que vierte en el Plata la rápida corriente del río Uruguay, produce un fenómeno que en el invierno se hace sentir intensamente muchos kilómetros fuera de su desembocadura. Esa masa de agua dulce hace *variar la salinidad* de las aguas costeras, hasta casi 300 kilómetros de la boca. En verano los vientos y corrientes oceánicas procedentes del Este, empujan con vigor inusitado grandes volúmenes de agua salada, produciéndose un cambio de condiciones que varían de acuerdo a la potencia de uno y otro elemento. Este continuo luchar de agua de río y océano, crea tres zonas que para mejor descripción podemos llamar: baja, media y alta.

ZONA BAJA

En ésta, a partir de la salida del río Uruguay hacia el Plata, la salinidad varía de 0 a 20 gramos por mil y comprende una extensa zona costera desde *Colonia de Sacramento* a la maravillosa costa balnearia de Piriápolis, donde ya casi no se hace sentir la influencia del río.

Dentro de esa zona, la pesca es menor en calidad y cantidad, encontrándose a flor de agua: pejerreyes, bureles, lisas; y, a fondo, bagres, burriquetas, lenguados, chuchos pequeños, rayas, etc., con un peso de hasta 10 kilos.

A medida que la costa se "aleja" del río, aumenta la salinidad de las aguas y el número de peces es mayor, la variedad más rica y su tamaño considerable.

En la parte media de esta "franja", a pocas millas de la costa, se encuentra la Isla de Flores, inmenso vivero de corvinas blancas y pejerreyes enormes, de los que hacen buena cosecha numerosas barcas de pescadores profesionales *que en pocas horas completan sus* bodegas."

ZONA MEDIA

Considerada el 5º Pesquero del Mundo, según el "Bureau International des Pêche de Paris", es la comprendida entre Piriápolis y hasta más allá de Punta del Este.

En esta zona de unos 80 kilómetros de ancho, la salinidad promedial es de

24 gramos por mil, lo que permite el tránsito de las especies de río y océano. El número de peces cuya pesca es factible, supera la cifra de sesenta. Dentro de esta franja costera, se encuentra Punta Ballena, macizo rocoso en cuyas faldas donde rompe el océano, hay un verdadero criadero de sargos, pámpanos, corvinas blancas y gama inmensa de peces.

En Punta del Este, con la Isla de Gorriti a su frente, con aguas mansas y bravas, puntas rocosas y bajas, constituye la meta quimérica de los aficionados a la pesca.

Allí se puede hacer "trolling" para la pesca del bonito y la anchoa, pudiendo el aficionado alquilar, sin dificultades, embarcaciones apropiadas. En la Isla de Gorriti se logran pescar sargos de gran tamaño en pesca de flor y buenos ejemplares de brótolas y meros en pesca de fondo con aparejo.

ZONA ALTA

Comprende el trecho de costa que va desde Punta del Este hasta el límite con el Brasil. Dentro de esa zona abundan los accidentes propios de la costa oceánica uruguaya. Macizos rocosos que avanzan majestuosamente hacia el mar, constituyendo excelentes pesqueros entre los que merecen especial significación: la Punta de José Ignacio, Cabo Santa María, La Pedrera, Cabo Polonio — vivero de corvinas negras — para llegar luego al punto más interesante de esta parte de la costa, donde la pesca deportiva cobra caracteres de singular emotividad y de cuya descripción nos ocuparemos más adelante.

En los tramos rocosos de la costa, descriptos más arriba, se encuentran las lagunas de José Ignacio, Garzón y Laguna de Rocha, esta última con una extensión de 27 kilómetros de agua con salinidad cambiante. Periódicamente — en épocas de lluvias — abre su boca al océano, desde el que penetran grandes cardúmenes de corvinas negras, blancas, pejerreyes, anchoas, pámpanos, etc. En su seno se encuentra una inmensa variedad de peces, entre las que predominan las nombradas en primer término (de 4 a 10 kilos), de cuya exclusiva pesca vive una colonia de pescadores, en su desembocadura.

— ::: —

Las láminas que hemos incluido en el presente número del Almanaque del Banco de Seguros del Estado, muestran las principales variedades de peces que habitan en arroyos, ríos y en la parte oceánica en el límite Este del país.

Se destacan entre las que figuran en la lámina Nº 1, por el atractivo deportivo de su pesca, el dorado — en primer término — y el surubí, por la destreza que debe demostrar el pescador para recuperar la presa ensartada en el anzuelo.

Reproducimos por la exactitud del comentario, el artículo que sobre estos dos ejemplares de nuestra riqueza ictiológica publicó en uno de sus folletos la Comisión Nacional de Turismo y que tituló: *"El Dorado, dueño y señor de los ríos"* y *"El surubí, bagre gigante de río"*, respectivamente.

EL DORADO, DUEÑO Y SEÑOR DE LOS RIOS

El Dorado (Salminus maxillosus), es uno de los peces más combativos y con notables características de excelente peleador.

Se le encuentra únicamente en los ríos sudamericanos y *especialmente en el río Uruguay*, donde habita preferentemente en las aguas claras, recorriéndolo constantemente como impulsado por un deseo loco de morder y destrozar todo lo que halle en su camino. Es cazador, al igual que la trucha, pero con la diferencia de que no salta como ésta, para tomar su alimento, sino que lo busca en la media agua. Su peso llega a alcanzar proporciones enormes y son comunes los ejemplares de 20 y

más kilos, de un metro treinta de largo.

Se alimenta preferentemente de peces vivos que persigue y caza valiéndose de su extraordinaria velocidad y de sus poderosas mandíbulas.

Su color es de un oro puro, brilla y *tiene matices de rara belleza* que conserva todavía buen rato después de su muerte.

Esa costumbre de cazar, es la que le hace tomar las cucharas que al ser arrastradas por el río imitan perfectamente a un pez en actividad, prefiriéndose *este sistema* al de la *carnada* "muerta" o quieta. Cuando ha tomado la cuchara con sus poderosas mandíbulas y se siente "clavado", da saltos fuera del agua de más de un metro, sacudiendo con violencia su cabeza con el fin de desprenderse del anzuelo, arrojándolo, *muchas* veces a *más* de 5 *metros* de distancia.

Para pescarlo desde una embarcación en marcha, es necesario usar una caña recia de m. 2.50 de largo, más bien rígida, para poder "clavarlo" fuertemente y hacer penetrar el anzuelo a través de las partes duras del paladar o la mandíbula. Un "reel" común con 100 metros de línea es suficiente. Es aconsejable que ésta sea de nylon o hilo trenzado para evitar que en las muchas vueltas o saltos del agua, a pesar de los destorcedores que se usen, se rompa y pierda la presa. El nylon monofilamento puede servir, sobre todo el de 0.70 milímetros. Es muy liviano y trabaja admirablemente en el agua. Su elasticidad le permite absorber con facilidad los bruscos tirones del dorado en el momento de clavarse.

La base puede ser constituida por un alambre de acero de 60 o 70 centímetros de largo y medio milímetro de grosor, montado por dos destorcedores. *Uno en cada extremo.* La *cuchara*, de dos tonos, es la más aconsejable. Dorada de un lado y plateada o niquelada del otro, de 12 a 15 centímetros de largo, armada con un anzuelo preferentemente grande. No se tema exagerar el tamaño de éste, pues el dorado tiene una boca grande y paladar muy alto.

El "pique" es brusco y da la sensación que la cuchara se hubiera enganchado en alguna raíz del fondo del río. *El hilo se estira violentamente* y este es el momento de clavar con violencia, pues inmediatamente se verá saltar al dorado fuera del agua. Repetirá sus saltos con inusitada frecuencia y agilidad increíble, procurando librarse del lacerante anzuelo.

No *se debe parar la embarcación*, pero sí se pondrá a la marcha mínima, procurando tener siempre la línea tensa, pues, si se afloja ésta, puede desprenderse en seguida la presa. Es necesario el uso de un "bichero" para sacar la pieza del agua y se hace imprescindible *rematarla en seguida para evitar* los terribles mordiscos que pueden causar graves heridas.

Desde la costa, se puede igualmente pescar el dorado, con preferencia en la boca o desembocadura de un arroyo con un río mayor.

Se usa un equipo igual al descripto, pero el "reel" e hilo más fino, caña más flexible para que despida la cuchara haciendo "casting", lanzándola al lugar donde se mezclan las aguas, sitio de caza del poderoso dorado. Al lanzar la cuchara y, una vez que ésta toca el agua, se procurará recoger rápidamente evitando que toque el fondo. Si no se tuviera éxito en el primer intento se volverá a repetir la acción, siendo muy difícil no lograr el pique al 2º ó 3º lanzamiento.

EL SURUBI, BAGRE GIGANTE DE RIO

(Peudoplastistoma coruscans). Al igual que el dorado, se le encuentra *en nuestros ríos, prefiriendo las orillas* y profundidades de los mismos.

Para pescarlo desde una embarcación, ésta debe estar fondeada. Los implementos a usarse: caña corta de 2 a

2.50 de largo, "reel" con capacidad de 250 metros de hilo grueso, o nylon, base de alambre de 1 milímetro de grosor y anzuelo mediano. La carnada tiene que ser viva. Una boga de 20 a 30 centímetros, un dientudo grande, un sábalo, etc. Se debe pinchar a éstos por el lomo de manera que no lo prive de *sus movimientos naturales* y *atraiga o* llame la atención de estos monstruos.

El primer arrastrón es suave y continuo. Cuando la línea se pone tensa es el momento de pegar el aferrón para poder clavarlo. Una vez logrado esto, con la "estrella" bien graduada, se procurará que no saque del carrete mucha cantidad de línea, pues si no se corre el peligro de que ésta se enganche en alguna raíz del fondo, o gire alrededor de la embarcación, lo que dificultará el trabajo. Cuando la disparada decaiga algo, procúrese recoger apresuradamente el hilo — con precaución — pues no bien la presa se encuentre casi al alcance de la mano, intentará nuevamente iniciar otra corrida, las que se sucederán hasta agotarse completamente.

En los alrededores de Fray Bentos, en la margen del Frigorífico Anglo, los ejemplares comunes pesan de 20 a 60 kilos y se han sacado piezas hasta de 80 kilos.

La lámina Nº 2, nos muestra las mejores variedades que se encuentran en la zona media y alta del país, lográndose los más grandes ejemplares en la playa de La Coronilla, definida por muchos aficionados a la pesca deportiva como *el paraíso* del pescador.

Se logran en ella extraordinarios *chuchos* (rayas gigantes), animales que por su conformación, oponen seria resistencia al pescador, obligándolo a una lucha intensa, donde se requiere verdadera fortaleza física para obtener éxito.

Baste decir, que se han pescado ejemplares que pesaron 190 kilos y que son comunes, piezas que llegan a los 100 kgs.

Fuera de esta variedad, tenemos en esa zona, la codiciada corvina negra que colma los deseos del aficionado, por tratarse de un pez que pelea su libertad al sentirse atrapado por el anzuelo, poniendo a prueba la habilidad y *destreza del pescador*, ya que luego de una viva resistencia y cuando parecería haberse entregado, vuelve a manifestar, esta vez, con mayor ímpetu, su deseo de liberarse del anzuelo que lo atrapó.

Si el pescador inadvertidamente da mucho hilo, permitiendo impulso mayor al pez, no es raro que pierda la presa al pretender asegurarla.

De estas corvinas negras, se logran ejemplares de pesos variables, entre 20 y 45 kilogramos, alcanzando la verdadera "miraguaya", peso hasta de 60 kilos máximos.

La época más propicia para estas variedades, va de octubre a diciembre, en que se acercan a la costa, grandes cardúmenes de la llamada ñata, corbinas negras de 2 a 20 kilos de peso, para luego dar paso hasta mayo, a la citada "miraguaya", de extraordinario desarrollo.

☆ CIEN
plantas florales para nuestros jardines



por el Prof. ***ATILIO LOMBARDO***

- Colorido de sus flores.
- Epoca de multiplicación, de siembra, de plantación y floración.
- Suelos en que deben ser plantadas y luminosidad que requieren.
- Duración de la planta.

AUNQUE los cuadros del presente trabajo solamente necesitan las explicaciones de signos y abreviaturas empleados, vamos a referirnos aquí — brevemente — a otros aspectos generales y a problemas que no pueden ser incluídos en ellos.

Damos por sabidos los procedimientos para realizar almácigos, formas de repicaje, las prácticas de la multiplicación agámica (gajos, estacas, división de matas, retoños, rizomas, bulbos, etc.), la preparación de tierras, prácticas y sistemas de plantación, la utilización de distintos elementos o materiales horticolas, etc., etc.

También pasamos por alto el trazado del jardín, su estilo, su preparación, su orientación, etc. En los aspectos referidos casi siempre se halla dificultad en esto último; la orientación en un jardín se hace más difícil a medida que su tamaño se reduce. También está estrechamente ligada a las especies de plantas que se utilizarán en él.

En cuanto a la colocación o distribución de las plantas, su buen resultado depende en parte de la ordenación estética que se les dé, observando

el colorido de sus flores, de su follaje, época de floración y altura de la especie, y en gran parte de los factores ecológicos exigidos por el vegetal. Un jardinero con simples prácticas logra esto último.

No es necesario tener un jardín para cultivar las plantas que tratamos en los presentes cuadros, éstas pueden ser motivo de decoración de terrazas, balcones, ventanas, etc.; hasta su cultivo puede estar reducido a una sola maceta o envase a propósito.

Algunas de las especies se prestan más para decorar balcones que para macizos de un jardín; por ejemplo: malva hiedra, Felicia y Verbena; otras, como malvones, Cineraria, Portulaca, Aquilegia, Anemone, Alyssum, etc., son tan ornamentales dispuestas en macizos, como colocadas en macetas en terrazas, balcones o ventanas.

En lo referente al riego de las plantas o de cada especie de planta, muchas personas lo imaginan como un problema profundamente técnico; sin embargo, es cuestión de práctica en la mayoría de los casos. Todas las plantas indican — si se les observa su aspecto — cuándo necesitan agua o cuándo en sus raíces hay exceso de humedad. Una planta a la que le falta el agua comienza a marchitar sus hojas (o sus flores) y sus ápices se tornan cabizbajos; la que tiene exceso de humedad, torna amarillentos sus órganos (generalmente las hojas), parte de ellos o aparecen en ella zonas que se pudren.

El color amarillento que toman las hojas en el otoño, antes de su caída, se asemeja a producido por el exceso de humedad; pero cuando las hojas han terminado su ciclo de vida, se mantienen rígidas en la planta y se desprenden fácilmente del tallo, no sucediendo lo mismo en las plantas que sufren el efecto del exceso de agua, por el contrario, generalmente pierden la rigidez y hasta pueden morir adheridas al tallo.

Siempre se presentarán problemas en el cultivo de las plantas y se sumarán, a más, las enfermedades e insectos que las atacan; pero no es posible presentarlos en nuestros cuadros ni explicarlos o tratarlos en estas líneas.

Signos y abreviaturas

En., Feb., Mar., etc.	meses.
Dur.	duración de la planta.
B	bulbos o bulbillos.
DM	división de matas.
F	floración.
G	gajos.
0	pleno sol.
0	media sombra.
P	plantación.
PR	plantar rizomas o plantar retoños.
RT	plantar raíces tuberosas.
S	siembra.
1	plantas anuales.
2	" bianuales.
∞	" perennes.

Plantas que pueden ser plantadas en pleno sol (0)

Todas excepto Cineraria hybrida .... Página 379

Plantas que pueden ser plantadas a media sombra ()

Ageratum Houstonianum	Páginas 375
Babiana agustifolia y var.	" 376
Begonia semperflorens y var.	" 364, 365 y 371
Centranthus macrosiphon	" 366 y 371
Cineraria hybrida	" 379
Felicia amelloides	" 376
Freesia refracta	" 372
Hydrangea opuloides	" 367 y 376
Pelargonium sp.	" 368, 373, 374 y 381
Tropaeolum majus	" 364, 370 y 382

Indice de los nombres comunes

	Páginas
Achira	361-365-378
Adormidera ...	368
Agapanto	370-375
Agatea	375
Aguileña	361-364-371-375-378
Alelí	368-373-377-381
Alelí amarillo ..	362
Aliso	370
Altea	364-370-377
Alverjilla	367-373-380
Amapola	368-373
Amapolin	363
Arvejilla	367-373-380
Boca de sapo ..	361-364-371-378
Brincos	367-373-380
Cala	375
Cartucho	375
Carraspique ...	373-377
Celosia plumosa	361-362-365-366-378
Clavel del poeta	379
Clavelina	379
Copetes	363
Coral enano ...	369
Cresta de gallo .	361-365-378
Crisantemo	362-366-372-379
Dalia	362-366-372-379
Dedalera	366-379
Digital	366-379
Espuela de caballero	366-372-376-379
Flor de azúcar .	364-365-371
Flor de papel ..	364-370-375-382
Flor de viuda ..	369-374-382
Fresia	372
Gallarda	362-380
Geranio	368-381
Hortensia	367-376
Ilusión	372
Inmortal	363-380
Josefina	370-375
Juliana de los Jardines	368-380
Lino	377
Lino rojo	367
Malva hiedra ..	368-374-381
Margarita	371
Margarita blanca	375
Margaritín	365-371
Margaritón	372
Malvón	368-373-374-381
Marimoña	363-369-374-382
No me olvides .	377
Pensamiento ...	364-382
Reina Margarita	365-371-376-378
Siempreviva ...	363-367-380
Taco de Reina .	364-370-382
Tlaspi	373-377
Virreina	361
Viscaria	367

Plantas ordenadas por el colorido de sus flores

AMARILLOS

	Ene.	Feb.	Mar.	Abr.	May.	Jun.	Jul.	Ago.	Set.	Oct.	Nov.	Dic.	Altura	Luz Suelo	Dur.	Observaciones
Alyssum saxatile	F	F	S	S	SP	SP	P	P	F	F	F	F	30-40	0 común pedregoso	2	Flores de color amarillo oro.
Antirrhinum majus "Boca de sapo"	F	F	FS	FS	SP	SP	P	P	F	F	F	F	40-80	0 común	1	Hay distintos tonos de amarillos, así como blanco, distintos tonos de róseo y rojo, y aun bicolores.
Aquilegia sp. sp. "Aguileña"	F		S	S	SP	SP	P	P	F	F	F	F	40-80	0 común	oo	Hay distintos tonos de amarillos, así como blanco, róseos, rojos, azules, celestes y violados.
Caléndula officinalis "Virreina"	F	F	FS	FS	SP	SP	P	P	F	F	F	F	25-35	0 común	1	Hay forma de color amarillo y forma de color amarillo-naranja.
Canna (hortenses) "Achira"	F	F	F	F		PR	PR	PR				F	45-120	0 común	oo	Hay distintos tonos de amarillos, así como distintos tonos de róseos y rojos; también bicolores. Planta rizomatosa.
Celosia cristata *"Cresta de gallo"*	F	F	F	F	F				S	S	P	P	40-60	0 común	1	Hay distintos tonos de amarillos, así como distintos tonos de rojos.
Celosia cristata var. pyramidalis "Celosía plumosa"	F	F	F	F	F				S	S	P	P	40-80	0 común	1	*Hay distintos* tonos de amarillos, así como distintos tonos de rojos.



"Jura de la Constitución" 18 de Julio de 1830

"Toma de Montevideo por los Ingleses. (1807)"

Autor: Roberto Castellanos

Propiedad del
BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO

AMARILLOS (Cont.)

	Ene	Feb.	Mar.	Abr	May.	Jun.	Jul.	Ago.	Set.	Oct.	Nov.	Dic.	Altura	Luz Suelo	Dur.	Observaciones
Celosia cristata var. comosa "Celosía plumosa"	F	F	F	F	F				S	S	P	P	40-80	0 común	1	Hay distintos tonos de amarillos, así como distintos tonos de rojos.
Cheiranthus Cheiri "Alelí amarillo"	F	F	S	S	SP	SP	P	P		F	F	F	30-50	0 común	1	Amarillo intenso con algo de marrón.
Chrysanthemum indicum "Crisantemo"				F	F		PR	PR	PR				45-130	0 común	∞	Hay distintos tonos de amarillos, así como blanco y distintos tonos de róseos y rojos.
Coreopsis tinctoria	F	F	F	F	F				S	S	P	P	50-90	0 común	1	Amarillo intenso, con centro oscuro.
Dahlia (variadas) "Dalia"	F	F	F	F				RT	RT	RTS	RTS	S	50-180	0 rico	∞	Hay distintos tonos de amarillos, así como blanco, distintos tonos de róseos y rojos; también bicolores. Plantas de raíces tuberosas.
Eschscholzia californica	F	F	FS	S	SP	SP	P	P	F	F	F	F	30-40	0 común	1	De color amarillo y amarillo-naranjo.
Gaillardia aristata "Gallarda"	F	F	FS	FS	SP	SP	SP	SP	SP	PF	F	F	35-60	0 común	1	Existen formas con flores multicolores, de amarillos y rojos.
Gaillardia pulchella "Gallarda"	F	F	FS	FS	SP	SP	SP	SP	SP	PF	F	F	35-60	0 común	1	Existen formas con flores multicolores, de amarillos y rojos.
Gazania splendens	F	F	F	DMG	DMG	DMG		F	F	F	F	F	20-40	0 común pedregoso	∞	Existen formas de flores de color amarillo, amarillo-naranja y crema.
Gerbera Jamesonii				P	PF	PF	F	F	SF	SF	F	F	30-70	0 rico	∞	Hay distintos tonos de amarillos, así como blanco, róseos y rojos

	Ene.	Feb.	Mar.	Abr.	May.	Jun.	Jul.	Ago.	Set.	Oct.	Nov.	Dic.	Altura	Luz Suelo	Dur.	Observaciones
Geum chiloense var.	F	F	S	S	S	SP	P	P	P	F	F	F	40-55	0 común	∞	La especie típica tiene flor de color rojo.
Helichrysum bracteatum "Siempreviva" "Inmortal"	F	F	F						S	SP	P	F	60-100	0 común	1	Existen formas de flores amarillas, amarillo-anaranjado, blancas, róseas, rojas y multicolores.
Mimulus luteus			S	S	S	SP	P	F	F	F	F		30-40	0 común	1	Existen variedades con flores matizadas de rojo y amarillo.
Papaver nudicaule "Amapolín"			S	S	S	S	P	PF	F	F	F		30-50	0 común	1	Amarillo vivo.
Phlox Drummondi	F	F	F	F	F				S	SP	P	F	20-30	0 común	1-2	Hay distintos tonos de amarillos, así como blancos, distintos tonos de róseos y rojos, violetas y aun bicolores.
Portulaca grandiflora	F	F	F	F					S	SP	P	F	05-25	0 *común* pedregoso	1	Hay distintos tonos de amarillos, así como blanco, róseos y rojos.
Ranunculus asiaticus "Marimoña"			S	S	SP	SP	P	F	F	F	F		25-35	0 común	1	Hay distintos tonos de amarillos, así como blanco, róseos, rojos y aun bicolores.
Tagetes erecta "Copete"			F	F	F		SP	SP	SP	P			50-80	0 común	1	Amarillo fuerte.
Tagetes patula "Copete"	F	F	F	F				SP	SP	SP	PF	F	30-45	0 común	1	Amarillo-anaranjado.

AMARILLOS (Cont.)

	Ene.	Feb.	Mar.	Abr.	May.	Jun.	Jul.	Ago.	Set.	Oct.	Nov.	Dic.	Altura	Luz Suelo	Dur.	Observaciones
Tropaeolum majus "Taco de reina"			S	S	S	SF	F	F	F	F	F		30-170	0 común	1-2	Hay distintos tonos de amarillos, así como rojos y bicolores.
Viola hortensis "Pensamiento"			S	SP	SP	SP	P	F	F	F	F	F	10-20	0 común	1	Amarillo-vivo; son más comunes las formas multicolores.
Zinnia elegans "Flor de papel"	F	F	SF	SF	S	SP	P	P		F	F	F	25-50	0 común	1	Hay distintos tonos de amarillos, así como rojos, róseos y bicolores.

ROSEOS Y ROJOS

	Ene.	Feb.	Mar.	Abr.	May.	Jun.	Jul.	Ago.	Set.	Oct.	Nov.	Dic.	Altura	Luz Suelo	Dur.	Observaciones
Althaea rosea "Altea"	F	F	F						S	+S	P	P	90-200	0 común	2	Florece al 2º año. Existen varios tonos de róseos, rojos, matizados y aun blanco.
Antirrhinum majus "Boca de sapo"	F	F	FS	FS	SP	SP	P	P	F	F	F	F	40-80	0 común	1	Existen distintos tonos de róseos, de rojos, amarillos, blancos y aun bicolores.
Aquilegia sp. sp. "Aguileña"	F		S	S	SP	SP	P	P	F	F	F	F	40-60	0 común	∞	Hay distintos tonos de róseos, rojos, blancos, amarillos, celestes, azules y violados.
Begonia semperflorens "*Flor de azúcar*"	F	F	F	F	F			S			P	P	30-40	0 rico	1	De delicada siembra; debe ser sembrada bajo vidrio o en invernáculo sin cubrir la semilla y *regar con pulverizador*. Flores de color róseo, rojizo y aun blanco.

ROSEOS Y ROJOS (Cont.)

	Ene	Feb.	Mar.	Abr	May.	Jun.	Jul.	Ago.	Set.	Oct	Nov.	Dic.	Altura	Luz Suelo	Dur.	Observaciones
Begonia semperflorens var. nana "Flor de azúcar"	F	F	F	F	F			S			P	P	20-30	0 rico	1	Idem, ídem.
Begonia semperflorens var. compacta *"Flor de azúcar"*	F	F	F	F	F			S			P	P	20-30	0 rico	1	Idem, ídem.
Bellis perennis "Margaritin"			S	S	SP	SP	P	PF	F	F	F	F	10-15	0 común	1-2	Hay flores blancas y flores róseas.
Callistephus chinensis "Reina margarita"	F	F	F						S	S	P	PF	25-50	0 común	1	*Existen formas* de flores blancas, róseas, rojas, violadas y azules.
Campanula medium	F	F	S	S	SP	SP	P	P			F	F	50-100	0 común	2	Existen formas con flores róseas, rojas, celestes, azules, violadas y blancas.
Canna (hortenses) "Achira"	F	F	F	F		PR	PR	PR				F	45-120	0 común	∞	Hay distintos tonos de róseos, rojos, amarillo y aun bicolores. Planta rizomatosa.
Celosia cristata "Cresta de gallo"	F	F	F	F	F				S	S	P	P	40-60	0 común	1	Hay distintos tonos de róseos y rojos y aun distintos tonos de amarillos.
Celosia cristata var. pyramidalis "Celosía plumosa"	F	F	F	F	F				S	S	P	P	40-80	0 común	1	Idem, ídem.

ROSEOS Y ROJOS (Cont.)

	Ene.	Feb.	Mar.	Abr.	May.	Jun.	Jul.	Ago.	Set.	Oct.	Nov.	Dic.	Altura	Luz Suelo	Dur.	Observaciones
Celosia cristata var. comosa "Celosía plumosa"	F	F	F	F	F				S	S	P	P	40-80	0 común	1	Idem, ídem.
Centranthus macrosiphon	F	F	S	S	SP	SP	P	P		F	F	F	30-50	0 común	1-2	Existen formas de flores color róseo, rojo y aun blanco.
Chrysanthemum indicum "Crisantemo"				F	F		PR	PR	PR				45-130	0 común	∞	Hay distintos tonos de róseos y de rojos, así como amarillos y blanco.
Clarkia elegans	F	F	S	S	P	P	P			F	F	F	50-150	0 común	1	Hay distintos tonos de róseos y aun blanco.
Cosmos bipinnatus	F	F	F	F					S	S	P	PF	40-140	0 común	1	Hay distintos tonos de róseos y aun blanco.
Cuphea ignea	F	F	F					S	SP	P	P	F	20-40	0 común	1	De color rojo impuro.
Dahlia (variadas) "Dalia"	F	F	F	F				RT	RT	RTS	RTS	S	50-180	0 rico	∞	Hay distintos tonos de róseos y de rojos, así como blanco, amarillos y bicolores. Plantas de raíces tuberosas.
Delphinium sp. sp. "Espuela de caballero"	F	F	FS	S	SP	SP	P	P		F	F	F	60-90	0 común	1	Hay distintos tonos de róseos, de rojos, así como blanco, celeste, azul, violado y aun bicolores.
Digitalis purpurea var. gloxiniaeflora "Digital" o "Dedalera"			S	S	SP	SP	P	P		F	F	F	70-100	0 común	2	Flores róseas y aun rojas maculadas de púrpura; hay blancas con manchas púrpura.
Gerbera Jamesonii				P	PF	PF	F	F	SF	SF	F	F	30-70	0 rico	∞	Hay distintos tonos de róseos y de rojos así como blanco y amarillo.

ROSEOS Y ROJOS (Cont.)

	Ene	Feb.	Mar.	Abr.	May.	Jun.	Jul.	Ago.	Set.	Oct.	Nov.	Dic.	Altura	Luz Suelo	Dur.	Observaciones
Geum chiloense	F	F	S	S	S	SP	P	P	P	F	F	F	40-55	0 común	∞	De color rojo vivo; hay una forma de color amarillo.
Gomphrena globosa	F	F	F	F	F				S	S	P	PF	30-40	0 común	1	De color rojo-violado.
Gomphrena pulchella "Siempreviva"	F	F	F	F	F				S	S	P	PF	30-60	0 común	1	De color rosado pálido.
Hydrangea opuloides "Hortensia"	F					GP	GP	GP			F	F	30-90	(◐) 0 común y rico		*De color rosado; ver lo* dicho en *celestes, azules* y *violetas.*
Impatiens *Balsamina* "Brincos"	F		S	SP	SP	SP	P	P	F	F	F	F	30-60	0 común	1	Hay distintos tonos de *róseos y de rojos así* como blanco y bicolores.
Lathyrus odoratus "*Arvejilla*" "Alverjilla"			S	S	S	S			F	F	F	F	100-200	0 *común*	1	Trepadora. Hay distintos tonos de róseo y de rojo, así como blanco, celeste, azul, violado y aun bicolores.
Leonotis Leonurus	F	F	F	F	F		PG	PG	P	P			80-150	0 común	∞	Arbustillo leñoso.
Linaria bipartita	F	F						S	S	P	F	F	40-60	0 común	1	Hay distintos tonos de róseos, así como blanco, lilacinos y violados.
Linum grandiflorum "Lino rojo"			S	S	SP	SP	P		F	F	F	F	50-70	0 común	1	De color rojo oscuro o rojo intenso.
Lychnis coeli-rosa var. oculata "*Viscaria*"	F	F						S	SP	P		F	40-60	0 común	1	De color rosado pálido y también rosado-violáceo.

ROSEOS Y ROJOS (Cont.)

	Ene.	Feb.	Mar.	Abr.	May.	Jun.	Jul.	Ago.	Set.	Oct.	Nov.	Dic.	Altura	Luz Suelo	Dur.	Observaciones
Malcomia maritima "Juliana de los jardines"							S	S	SF	F	F		15-25	0 común	1	De color rosado pálido hasta rosado violáceo; también blanco. Sembrar de asiento (directamente en el lugar).
Matthiola incana *"Alelí"*	F					S	S	P		F	F	F	15-25	0 común	1	Tiene formas de flores róseas, rojas, blancas y aun violáceas.
Papaver rhoeas "Amapola"					S	S	S		F	F	F	F	40-80	0 rico	1	De color róseo, rojo vivo, rojo oscuro, rosado y blanco y más raramente blanco puro.
Papaver somniferum var. "Adormidera" "Amapola"					S	S	S		F	F	F	F	50-100	0 rico	1	Hay distintos tonos de róseos, rojos y aun violados.
Pelargonium capitatum "Geranio"	F	F				G	GP	GP	P		F	F	80-120	0 común	∞	Hay tonos róseos, rojos y bicolores (blanco y violáceo).
Pelargonium inquinans "Malvón"	F	F	GF	GF	GFP	GFP	GP	P	F	F	F	F	40-100	0 común	∞	Hay distintos tonos de róseos, de rojos y también blanco.
Pelargonium peltatum "Malva hiedra"	F	F	F	F	G	GP	GP	GP	P	F	F	F	colgante o trepadora	común 0	∞	Hay distintos tonos de róseos, de rojos, lilacinos y morados.
Pelargonium zonale "Malvón"	F	F	GF	GF	GFP	GFP	GP	P	F	F	F	F	40-80	0 común	∞	Hay distintos tonos de róseos, de rojos y blanco
Pelargonium zonale inquinans "Malvón"	F	F	GF	GF	GFP	GFP	GP	G	F	F	F	F	40-100	0 común	∞	Hay distintos tonos de róseos, de rojos, blanco y aun bicolor. Flores simples o dobles.

ROSEOS Y ROJOS (Cont.)

	Ene.	Feb.	Mar.	Abr.	May.	Jun.	Jul.	Ago.	Set.	Oct.	Nov.	Dic.	Altura	Luz Suelo	Dur.	Observaciones
Pentstemon hybridus	F	F	F	F	F	F		G	G	P	P		40-80	0 común	∞	Hay distintos tonos de róseos y de rojos y aun violáceo y bicolores.
Phlox Drummondii	F	F	F	F	F				S	SP	P	F	20-30	0 común	1-2	Hay distintos tonos de róseos y de rojos, así como amarillos, blancos, violetas y aun bicolores.
Portulaca grandiflora	F	F	F	F					S	SP	P	F	05-25	0 común pedregoso	1	Hay distintos tonos de róseos y de rojos, así como amarillos y blanco.
Ranunculus asiaticus "Marimoña"			S	S	SP	SP		F	F	F	F		25-35	0 común	1	Hay distintos tonos de róseos y de rojos; así como amarillo, blanco y aun bicolores.
Salvia splendens var. Bruanti "Coral enano"	F	F	FS	FS	SF	S		P	P	F	F	F	30-60	0 común	1	De color rojo brillante.
Saponaria officinalis	F	F				DMG	DMG	DMG		F	F	F	30-60	0 común	∞	De color rosado.
Scabíosa purpurea "Flor de viuda"	F	F	S	S				SP	SP	P	F	F	80-100	0 común	1	Rojo y rojo púrpura; también blanco.
Silene Silene pendula var. compacta	F	F	S	S	SP	SP	P	P		F	F	F	20-40	0 común	1	De color rosado.
Silene pendula var. ruberrima	F	F	S	S	SP	SP	P	P		F	F	F	20-40	0 común	1	De color rosado o rosado subido.
Statice sinuata																Rosado pálido. Otras formas tienen color azul o celeste.

ROSEOS Y ROJOS (Cont.)

	Ene.	Feb.	Mar.	Abr.	May.	Jun.	Jul.	Ago.	Set.	Oct.	Nov.	Dic.	Altura	Luz Suelo	Dur.	Observaciones
Trapaeolum majus "Taco de reina"			S	S	S	SF	F	F	F	F	F		30-170	0 (◐) común	1	Tendida o semitrepadora. Flores rojas así como amarillas o bicolores.
Verbena hybrida	F	F	F					S	S		F	F	30-80	0 común	∞	Tendida. Flores róseas y también rojas, así como blancas, amarillas y violáceas.
Vinca madagascariensis	F	F	F					S	SP	P		F	25-45	0 común	1	De color rosado.
Zinnia elegans "Flor de papel"	F	F	SF	SF	S	SP	P	P		F	F	F	25-60	0 común	1	Distintos tonos de róseos y de rojos; así como blancos, amarillos, amarillo-naranjo y aun multicolores.

BLANCOS

	Ene.	Feb.	Mar.	Abr.	May.	Jun.	Jul.	Ago.	Set.	Oct.	Nov.	Dic.	Altura	Luz Suelo	Dur.	Observaciones
Agapanthus umbellatus var. albidus. "Agapanto" "Josefina"	F					DM	DM	DM	DM			F	60-120	0 común	∞	La forma típica tiene flores celestes.
Althaea rosea "Altea"	F	F	F						S	S	P	P	90-200	0 común	2	Florece al 2º año. A más existen varios tonos de róseos, de rojos, y aun matizados.
Alyssum maritimum "Aliso"	F	F	SF	SF	SP	SP	P	P		F	F	F	20-25	0 común	1	Blanco a veces blanco-róseo.

BLANCOS (Cont.)

	Ene.	Feb.	Mar.	Abr.	May.	Jun.	Jul.	Ago.	Set.	Oct.	Nov.	Dic.	Altura	Luz Suelo	Dur.	Observaciones
Antirrhinum majus "Boca de sapo"	F	F	SF	SF	SP	SP	P	P	F	F	F	F	40-80	0 común	1	Aparte del blanco, existen amarillos, róseos, rojos y aun bicolores.
Aquillegia sp. sp. "Aguileña"	F		S	S	SP	SP	P	P	F	F	F	F	40-60	0 común	∞	Aparte del blanco, existen distintos tonos de róseos, de rojos, de amarillos, de azules, de violados y aun matizados.
Begonia semperflorens "Flor de azucar"	F	F	F	F	F			S			P	P	30-40	0 (|) rico	1	De delicada siembra; debe ser sembrada bajo vidrio o en invernáculo sin cubrir la semilla y regar con pulverizador. Flores blanco verduzco; hay variedad de flores róseas y rojizas.
Bellis perennis "Margaritin"			S	S	SP	SP	P	PF	F	F	F	F	10-15	0 común	1	De flores blancas; hay formas róseas.
Callistephus chinensis "Reina Margarita"	F	F	F						S	S	P	PF	25-50	0 común	1	Existen formas de flores róseas, rojas, celestes, azules y violadas.
Campanula medium	F	F	S	S	SP	SP	P	P			F	F	50-100	0 común	2	Existen formas con flores róseas, rojas, celestes, azules y violadas.
Centranthus macrosiphon	F	F	S	S	SP	SP	P	P		F	F	F	30-50	0 común	1-2	Existen formas de flores róseas y también rojas.
Chrysanthemum frutescens "Margarita"	F	F	F			G	GP	GP	P			F	100-150	0 común	∞	Planta arbustiva.

BLANCOS (Cont.)

	Ene.	Feb.	Mar.	Abr.	May.	Jun.	Jul.	Ago.	Set.	Oct.	Nov.	Dic.	Altura	Luz Suelo	Dur.	Observaciones
Chrysanthemum indicum "Crísantemo"				F	F		PR	PR	PR				45-130	0 común	∞	Hay variedades de flores róseas, de distintos tonos de rojos, amarillos y matizados.
Chrysanthemum maximum "Margaritón"	F	F					PR	PR	PR				45-100	0 común	∞	Capítulos con flores radiales blancas y las centrales amarillas.
Cosmos bipinnatus	F	F	F	F					S	S	P	PF	40-140	0 común	1	También hay formas con *flores de distintos tonos* de róseo.
Dahlia (variadas) "Dalia"	F	F	F	F				RT	RT	RTS	RTS	S	50-180	0 rico	∞	Aparte de blanco hay distintos tonos de amarillos, de róseos, de rojos y aun bicolores.
Delphinium sp. sp. "Espuela de caballero"	F	F	FS	S	SP	SP	P	P		F	F	F	60-90	0 común	1	Aparte de blanco en estas plantas hay distintos tonos de róseos, de rojos, de celeste, de azul, de violado y aun bicolores.
Freesia refracta "Fresia"			S	S	SP	SP		F	F	F			15-25	0 común		También puede ser reproducida por bulbillos.
Gerbera Jamesonii				P	PF	PF	F	F	SF	SF	F	F	30-70	0 común	∞	También existen formas de flores con distintos *tonos de amarillos*, de róseos y de rojos.
Gypsophila elegans et. G. paniculata "Ilusión"						S	S		F	F	F		30-60	0 común	1	*Se le siembra en el lugar* definitivo (siembra de asiento).

BLANCOS (Cont.)

	Ene.	Feb.	Mar.	Abr.	May.	Jun.	Jul.	Ago.	Set.	Oct.	Nov.	Dic.	Altura	Luz Suelo	Dur.	Observaciones
Iberis amara "Tlaspi" "Carraspique"	F	F	S	S	SP	SP	P	P	F	F	F	F	40-50	0 común	1	
Iberis umbellata "Tlaspi" "Carraspique"	F	F	S	S	SP	SP	P	P	F	F	F	F	40-70	0 común	1	Esta planta tiene variedades cuyos nombres dicen del colorido de la flor, y son: var. *carmínea, carnea, lilacina, rósea y purpúrea.*
Impatiens Balsamina "Brincos"	F		S	SP	SP	SP	P	P	F	F	F	F	30-60	0 común	1	Aparte de blanco existen formas con flores de distintos tonos róseos, rojos y aun matizados.
Lathyrus odoratus "Alverjilla" "Arvejilla"			S	S	S	S			F	F	F	F	100-200	0 común	1	Trepadora. Aparte de blanco hay distintos tonos de róseos, de rojos, de celeste, de azul, de violado y aun bicolores.
Matthiola incana "Alelí"	F					S	S	P		F	F	F	30-45	0 común	1	Tiene formas de flores róseas, rojas y violadas; pueden ser simples o dobles.
Omphalodes linifolia	F		S	S	S	S	P	PF	F	F	F	F	25-50	0 común	1	
Papaver rhoeas "Amapola"					S	S	S		F	F	F	F	40-80	0 rico	1	La forma típica tiene flores de color róseo o de color rojo vivo.
Pelargonium inquinans "Malvón"	F	F	GF	GF	GF	G	G	G	F	F	F	F	40-100	0 común	∞	Fuera de blanco hay distintos tonos de róseos y de rojos.

	Ene.	Feb.	Mar.	Abr.	May.	Jun.	Jul.	Ago.	Set.	Oct.	Nov.	Dic.	Altura	Luz Suelo	Dur.	Observaciones
Pelargonium peltatum "Malva hiedra"	F	F	F	F	G	GP	GP	GP	P	F	F	F	*Colgante* o trepa-dora	0 común	∞	Fuera del color blanco hay formas de flores de distintos róseos, rojos, lilacinos y morados.
Pelargonium zonale "Malvón"	F	F	GF	GF	GFP	GFP	GP	GP	F	F	F	F	40-80	0 común	∞	Aparte de blanco, hay distintos tonos de róseos y de rojos.
Pelargonium *zonale inquinans* "Malvón"	F	F	GF	GF	GFP	GFP	GP	P	F	F	F	F	40-100	0 común	∞	Aparte de blanco, hay distintos tonos de róseos y de rojos. Flores simples o dobles.
Petunia axilaris	F	F	FS	S	S	S	P	P	F	F	F	F	40-80	0 común o arena	1-2	Planta indígena de nuestra costa marina, una de las especies que fué hibridada para la obtención de la Petunía hybrida.
Phlox Drummondii	F	F	F	F	F				S	SP	P	F	20-30	0 común	1	Fuera de blanco hay distintos tonos de róseos, de rojos, de violáceos, de amarillos y aun bicolores.
Portulaca grandiflora	F	F	F	F					S	SP	F	F	05-25	común y *pedregoso*	1	Fuera de blanco, hay rosáceos, rojos y amarillos. Se siembra sin tapar las semillas.
Ranunculus asiaticus "*Marimoña*"			S	S	SP	SP		F	F	F	F		25-35	0 común	1	Fuera de blanco, hay distintos tonos de róseos, de rojos, de amarillos y aun bicolores.
Scabiosa purpurea "Flor de viuda"	F	F	S	S				SP	SP	P	F	F	80-100	0 común	1	*Más comunes son los* colores rojo y rojo-púrpura.

BLANCOS (Cont.)

	Ene.	Feb.	Mar.	Abr.	May.	Jun.	Jul.	Ago.	Set.	Oct.	Nov.	Dic.	Altura	Luz Suelo	Dur.	Observaciones
Verbena hybrida	F	F	F					S	S	P	F	F	30-80 rastrera	0 común	∞	Tendida. Flores blancas así como róseas, rojas, violadas y amarillas.
Verbena teucrioides "Margarita blanca"	F	F				G	G	P	F	F	F	F	rastrera	arcilloso	∞	Verbena indígena de nuestros campos. Sus flores aromatizan el lugar donde se hallan.
Zanthedeschia aethiopica "Cartucho" "Cala"				DM	DM			F	F	F			50-80	0 (❘) muy húmedo	∞	
Zinnia elegans "Flor de papel"	F	F	SF	SF	S	SP	P	P		F	F	F	0 25-60 común	0 común	1	Fuera de blanco, hay distintos tonos de róseos, rojos, amarillos y aun multicolores.

CELESTE, AZULES Y VIOLETAS

	Ene.	Feb.	Mar.	Abr.	May.	Jun.	Jul.	Ago.	Set.	Oct.	Nov.	Dic.	Altura	Luz Suelo	Dur.	Observaciones
Agapanthus umbellatus "Agapanto" "Josefina"	F					DM	DM	DM	DM			F	60-120	0 común	∞	Flores de color celeste.
Ageratum Houstonianum	F	F	SF	SF	SF	S	G	GP	P	PF	PF	F	30-40	0 común	1-2	De color azul pálido.
Anchusa italica	F	F	SF	SF	SP	SP	P	P		F	F	F	30-45	0 común	1	Azul.
Aquilegia sp. sp. "Aguileña"	F		S	S	SP	SP	P	P	F	F	F	F	40-50	0 común	∞	Existen distintos tonos de celeste, violados, azules, róseos, rojos, amarillos, blancos y aun matizados.

	Ene	Feb.	Mar.	Abr	May.	Jun.	Jul.	Ago.	Set.	Oct	Nov.	Dic.	Altura	Luz Suelo	Dur	Observaciones
Babíana stricta var. angustifolia			S	S	BP	BP	BP	BP		F	F	F	10-20	0 común		Azul.
Babiana stricta var. rubro-cyanea			S	S	BP	BP	BP	BP		F	F	F	10-20	0 común		Violáceo.
Callistephus chinensis "Reina Margarita"	F	F	F						S	S	SP	PF	25-50	0 común	1	Celestes, azules y violadas; hay también blancas, róseas y rojas.
Campanula medium	F	F	S	S	SP	SP	P	P			F	F	50-100	0 común	2	Celestes, azules y violadas; hay también blan*cas, róseas y rojas.*
Centaurea *cyanus*	F	F	S	S	SP	SP	P	P		F	F	F	20-30	0 común	1	Azul intenso.
Cynoglossum *sp.*	F	F	F	S	S	SP	P	P			F	F	40-80	0 común	1	Azul intenso.
Delphinium sp. sp. "Espuela de caballero"	F	F	FS	S	SP	SP	P	P		F	F	F	60-80	0 común	1	Celeste, azul y violados; *existen también blanco,* róseos, rojos y aun bicolores.
Felicia amelloides "Agatea"	F	F	F	F	F		G	GP	GP	PF	F	F	30-60	0 común	∞	Celeste (flores radiales del capítulo), amarillo *(flores centrales).*
Hydrangea opuloides "Hortensia"	F					GP	GP	GP			F	F	30-90	(|) común	∞	Celestes o azul-violado. *Plantar* en tierras ácidas (muy abonadas, tierra de bañado, echar a *la tierra* común un poco de alumbre o sulfato de fierro) y a media sombra.

	Ene.	Feb.	Mar.	Abr.	May.	Jun.	Jul.	Ago.	Set.	Oct.	Nov.	Dic.	Altura	Luz Suelo	Dur.	Observaciones
Iberis umbellata var. lilacina "Tlaspi" "Carraspique"	F	F	S	S	SP	SP	P	P	F	F	F	F	40-50	0 común	1	Flores lilacina; la especie típica tiene flores blancas.
Linaria bipartita	F	F						S	S	P	F	F	40-60	0 común	1	Flores de colores lilacinos y violados; así como róseos y blanco.
Línum usitatissimum "Lino"	F				S	S	S		F	F	F	F	50-80	0 común	1	Sembrar de asiento.
Lobelia erinus	F	F	SF	SF	SP	SP	P	P				F	10-20	0 común	1	*Azul intenso.*
Matthiola incana "Alelí"	F				S	S	P			F	F	F	30-45	0 común	1	Flores de color violado; fuera de éste, hay blanco, róseos y rojos.
Myosotis alpestris "No me olvides"	F	F	S	S	S	S	SP	PF	PF	F	F	F	25-35	0 común	1	Celeste.
Petunia hybrida	F	F	FS	FS	S	S	P	P	F	F	F	F	30-70	0 común	1	Muchas veces en macizos de Petunia hybrida domina el color violado.
Viola Munbyana?	PF	PF	F	F	F	F			S	SP	SP	SP	10-20	0 común	1	*Azul.*

BI - MULTICOLORES

	Ene.	Feb.	Mar.	Abr.	May.	Jun.	Jul.	Ago.	Set.	Oct.	Nov.	Dic.	Altura	Luz Suelo	Dur.	Observaciones
Althaea rosea "Altea"	F	F	F						S	S	P	F	90-200	0 común	2	Florece al 2º año. La mezcla del colorido floral es mayor en el macizo que en cada flor.

BI - MULTICOLORES (Cont.)

	Ene.	Feb.	Mar.	Abr	May.	Jun.	Jul.	Ago.	Set.	Oct.	Nov.	Dic.	Altura	Luz Suelo	Dur.	Observaciones
Anemone coronaria			S	S	SP	SP	P	PF	PF	F	F		20-30	0 común	1 ∞	La mezcla del colorido floral es más común en el macizo que en cada flor.
Antirrhinum majus "Boca de sapo"	F	F	FS	FS	SP	SP	P	P	F	F	F	F	40-80	0 común	1	La mezcla del colorido floral es mayor en el macizo que en cada flor.
Aquilegia sp. sp. "Aguileña"	F		S	S	SP	SP	P	P	F	F	F	F	40-80	0 común	∞	La mezcla del colorido floral es mayor en el macizo que en cada flor.
Callistephus chinensis "Reina Margarita"	F	F	F						S	S	SP	F	25-50	0 común	1	La mezcla del colorido floral está en el macizo.
Campanula medium	F	F	S	S	SP	SP	P	P			F	F	50-100	0 común	2	La mezcla del colorido floral está en mayor grado en el macizo.
Canna (hortenses) "Achira"	F	F	F	F		PR	PR	PR				F	45-120	0 común	∞	Hay flores bicolores (amarillo y rojo), pero la mezcla del colorido floral está en mayor proporción en el macizo.
Celosia cristata "Cresta de gallo"	F	F	F	F	F				S	S	P	P	40-60	0 común	1	La mezcla del colorido floral está en el macizo.
Celosia cristata var. pyramidalis "Celosía plumosa"	F	F	F	F	F				S	S	P	P	40-80	0 común	1	Idem, ídem.
Celosia cristata var. comosa "Celosía plumosa"	F	F	F	F	F				S	S	P	P	40-80	0 común	1	Idem, ídem.

BI - MULTICOLORES (Cont.)

	Ene	Feb.	Mar.	Abr.	May.	Jun.	Jul.	Ago.	Set.	Oct.	Nov.	Dic	Altura	Luz Suelo	Dur	Observaciones
Chrysanthemum carinatum	F	F	F					S	S	P		F	50-100	0 común	1	*Flores* (capítulos) tricolores.
Chrysanthemum indicum "Crisantemo"				F	F		PR	PR	PR				45-130	0 común	∞	La mezcla del colorido floral está en mayor proporción en el macizo.
Cineraria hybrida			S	S	SP	SP	PF	PF	F	F	F	F	30-45	0 común	1	La mezcla del colorido floral está en parte en la flor (capítulos) y en parte en el macizo.
Cosmos bipinnatus	F	F	F	F					S	S	P	PF	40-140	0 común	1	La mezcla del colorido floral (blanco y róseos) está en el macizo.
Dahlia (*variadas*) "Dalia"	F	F	F	F				RT	RT	RTS	RTS	S	50-180	0 común o rico	∞	La mezcla del colorido *floral está* en mayor proporción en el macizo.
Delphinium sp. sp. "*Espuela de* caballero"	F	F	FS	S	SP	SP	P	P		F	F	F	60-80	0 *común*	1	La mezcla del colorido floral está en mayor *proporción en el ma*cizo que en cada flor.
Dianthus barbatus "*Clavel del poeta*"	F	F	FS	S	SP	SP	P	P		F	F	F	20-35	0 común	1	La mezcla del colorido floral está en parte en cada flor y en parte en el macizo.
Dianthus sinensis "Clavelina"	F	F	FS	S	SP	SP	P	P		F	F	F	20-35	0 común	1	Idem, ídem.
Digitalis purpurea var. gloxiniaeflora "Digital o Dedalera"			S	S	SP	SP	P	P		F	F	F	70-100	0 común	2	La mezcla del colorido floral está por partes iguales en cada flor y en el macizo.

BI - MULTICOLORES (Cont.)

	Ene.	Feb.	Mar.	Abr.	May.	Jun.	Jul.	Ago.	Set.	Oct.	Nov.	Dic.	Altura	Luz Suelo	Dur.	Observaciones
Gaillardia aristata "Gallarda"	F	F	FS	FS	SP	SP	SP	SP	SP	PF	F	F	35-60	0 común	1	Idem, ídem.
Gaillardia pulchella "Gallarda"	F	F	FS	FS	SP	SP	SP	SP	SP	PF	F	F	35-60	0 común	1	Idem, ídem.
Gazania splendens	F	F	F	DMG	DMG	DMG		F	F	F	F	F	20-40	común o pedregoso	∞	Bicolor, amarillo con mácula negra. También blanco-crema con mácula negra.
Gerbera Jamesonii				P	PF	PF	F	F	SF	SF	F	F	30-70	0 rico	∞	La mezcla del colorido floral está en el macizo.
Helichrysum bracteatum "Inmortal" "Siempreviva"	F	F	F						S	SP	F	F	60-100	0 común	1	La mezcla del colorido floral está en el macizo y en cada flor.
Impatiens Balsamina "Brincos"	F		S	SP	SP	SP	P	P	F	F	F	F	30-60	0 común	1	La mezcla del colorido floral está en mayor proporción en el macizo que en cada flor.
Lathyrus odoratus "Arvejilla" "Alverjilla"			S	S	S	S			F	F	F	F	100-200	0 común	1	Trepadora. La mezcla del colorido floral está en mayor proporción en el macizo que en cada flor.
Linaria bipartita	F	F						S	S	P	F	F	40-60	0 común	1	La mezcla del colorido floral está en mayor proporción en el macizo.
Malcomia maritima "Juliana de los jardines"							S	S	SF	F	F		15-25	0 común	1	Idem, ídem.

BI - MULTICOLORES (Cont.)

	Ene	Feb	Mar	Abr	May.	Jun.	Jul.	Ago.	Set.	Oct.	Nov.	Dic	Altura	Luz Suelo	Dur.	Observaciones
Matthiola incana "Alelí"	F					S	S	P		F	F	F	30-45	0 *común*	1	La mezcla del colorido *floral está en el macizo.*
Mimulus luteus			S	S	S	SP	P	F	F	F	F	F	30-40	0 común	1	La mezcla del colorido floral está en la flor principalmente (bicolor; amarillo y rojo oscuro).
Nemesia strumosa var. grandiflora	F		S	S	SP	SP	P		F	F	F	F	30-40	0 común	1	La mezcla del colorido floral está en cada flor y en el macizo.
Pelargonium capitatum "Geranio"	F	F				G	GP	GP	P		F	F	80-120	0 común	∞	La mezcla del colorido floral puede estar en la flor o en el macizo.
Pelargonium inquinans "Malvón"	F	F	FG	FG	FGP	FGP	GP	P	F	F	F	F	40-100	0 común	∞	La mezcla del colorido floral está en el macizo.
Pelargonium peltatum "Malva hiedra"	F	F	F	F	G	GP	GP	GP	P	F	F	F	colgante o trepadora	0 común	∞	Idem, ídem.
Pelargonium zonale X inquinans "*Malvón*"	F	F	GF	GF	GFP	GFP	GP	P	F	F	F	F	40-80	0 común	∞	Idem, ídem.
Pelargonium zonale X inquinans "Malvón"	F	F	GF	GF	GFP	GFP	GP	P	F	F	F	F	40-100	0 común	∞	Idem, ídem.
Pentstemon hybridus	F	F	F	F	F	F		G	G	P	P		40-80	0 común	∞	La mezcla del colorido floral está en parte en cada flor y en el macizo.

BI - MULTICOLORES (Cont.)

	Ene	Feb.	Mar.	Abr.	May.	Jun.	Jul.	Ago.	Set.	Oct.	Nov.	Dic.	Altura	Luz Suelo	Dur	Observaciones
Phlox Drummondii	F	F	F	F	F				S	SP	P	F	20-30	0 común	1	La mezcla del colorido floral está en mayor proporción en el macizo que en cada flor.
Portulaca grandiflora	F	F	F	F					S	SP	P	F	05-25	0 común pedre-goso	1	La mezcla del colorido floral está en el macizo.
Ranunculus asiaticus "Marimoña"			S	SP	SP	SP		F	F	F	F		25-35	0 *común*	1	La mezcla del colorido floral está en mayor proporción en el macizo.
Senecio elegans	F		S	SP	SP	SP	SP	SP	SP	SP	F	F	40-60	0 común	1	Idem, ídem.
Scabiosa purpurea "Flor de viuda"	F	F	S	S				SP	SP	P	F	F	80-100	0 común		Idem, ídem.
Tropaeolum majus *"Taco de reina"*			S	S	S	SF	F	F	F	F	F		30-170	0 (|) común	1	Tendida o semitrepadora. La mezcla del colorido floral está en parte en cada flor y en el macizo.
Viola hortensis "Pensamiento"			s	sp	sp	SP	P	F	F	F	F	F	10-20	0 común	1	La mezcla del colorido floral está en el macizo y en cada flor.
Zinnia elegans "Flor de papel"	F	F	SF	SF	S	SP	P	P		F	F	F	25-50	0 común	1	La mezcla del colorido floral está en mayor proporción en el macizo.

Recetario de COCINA

Por ISABEL MORATORIO
Profesora de la Universidad del Trabajo

ALFALFA EN ENSALADA

Se elige alfalfa tierna y se corta bien menudita. Se mezcla con 3 huevos duros también picados. Se sazona con sal y pimienta, agregándole el zumo de 1/2 limón ó 1 cucharadita de vinagre y aceite.

No hay que olvidar que la alfalfa posee vitaminas extraordinarias y que se la puede emplear como la espinaca o acelga, en tortilla, budín, buñuelos, etc.

ARROZ A LA CRIOLLA

Se vierte en una cacerola 4 cucharadas de aceite. Cuando esté caliente se hace dorar una cebolla finamente picada, se le agregan 3 tomates sin piel y sin semillas cortados y una hoja de laurel.

Una vez pronto este mojo se le agrega 1/2 kilo de arroz previamente lavado rehogándolo unos cuantos minutos. Se sazona con sal y pimienta y añadiéndole 1 litro de caldo o agua se deja cocinar lentamente hasta que los granos se hinchen evitando que se pase de punto. Se polvorea con queso y se adorna con 2 ajíes asados y cortados en tiritas.

ZAPALLO PROVINCIANO

Se cocina 1 kilo de zapallo cortado en trozos grandes y sin cáscara y luego se pasa por la puretera o tamiz. Se le agrega 1 cucharada de harina pasada por colador, 3 huevos, uno a uno, 3 cucharadas de leche, 1 cucharada de azúcar, se mezcla todo bien.

Se pone en molde enmantecado, o fuente de horno y va a horno fuerte durante 1/2 hora.

GUISO TRIFON

En media taza de aceite se hace dorar 2 cebollas cortadas. Una vez dorada se echa un asado de tira cortado en trozos y 1/4 de tocino flaco cortado en tiras finas, 3 chorizos en pedazos, un repollo blanco cortado en trozos chicos, 1 hoja de laurel y se le agrega 3 cucharones de caldo. Se condimenta con sal y pimienta.

Bien tapado se deja hervir lentamente 30 minutos. Al cabo de este tiempo se le añade 1/2 kilo de fideos gruesos y continúa la cocción hasta que éstos se hayan cocinado.

ADOBO

10 dientes de ajo se pican menudos y se mezclan con 2 cucharadas de perejil picado, 1 cucharada de orégano en la misma forma, unas ramitas de tomillo, sal, pimienta, 1 cucharada de pimentón o ají molido y 1 taza de aceite y 1/4 taza de vinagre. Esto puede usarse en seguida o también guardarse para lo cual se pone al fuego durante 5 minutos.

ARROZ BLANCO

Se pone en una cacerola 1/2 kilo de arroz lavado, 1 ramito de perejil, 1 cucharada de manteca o aceite, sal y 1 litro de agua. Va a fuego lento por espacio de 25 minutos.

Solamente se revuelve antes de ponerlo al fuego, después no. Es un plato que se usa mucho como acompañamiento de carnes.

ZAPALLITOS LIGEROS

Se calienta en la sartén 4 cucharadas de manteca o aceite. Se vuelca en él 8 zapallitos cortados en rodajas bien finitas, los que han sido anteriormente lavados.

Se sazona con sal y pimienta. Se tapa la cacerola y se cocinan a fuego lento, hasta que estén tiernos. Deje cocinar diez minutos mas destapados para que se evapore el agua que sueltan. Se ponen en una fuente de horno y se cubren con 1/2 taza de queso rallado. Va a horno fuerte a que se dore.

SALCHICHAS CON POROTOS

Se remojan durante la noche 1/2 kilo de porotos en agua tibia. Al día siguiente se ponen a cocinar en la misma agua junto con 1 zanahoria, 1 puerro, 1 nabo, 1 cebolla, 1 ramito de perejil, 1 hoja de laurel y sal.

Una vez cocidos los porotos se apartan sin dejarlos enfriar.

1/2 kilo de salchicha se pincha y se deja en agua caliente durante 5 minutos. Se quita del agua, se corta en trozos y se fríe en aceite hirviendo hasta que esté dorada.

En el mismo aceite en que se cocinó la salchicha, se rehogan los porotos que se pasan por un colador para quitarles el agua. Se coloca en una fuente, en el centro los porotos y alrededor la salchicha. Debe servirse bien caliente.

MONDONGO A LA NORTEÑA

1 kilo de mondongo se corta en cuadraditos, se lava muy bien en agua con vinagre y se pone a cocer en abundante agua con sal hasta que esté bien tierno. Se escurre.

En una cacerola con 1/2 taza de aceite se rehoga el mondongo durante 10 minutos y al cabo de este tiempo se retira y en el mismo aceite se fríe 1/2 kilo de cebollas cortadas finitas, en rodajas. Una vez doradas se le agregan 1 vaso de vino blanco, 1 cucharada de vinagre, 1 cucharada de perejil picado, sal, pimienta y pimentón a gusto.

Se incorpora nuevamente el mondongo junto con 8 papas cortadas en pedazos chicos. Cuando las papas estén cocidas puede servirse, bien caliente.

TERNERA ADOBADA

2 kilos de ternera, o una paleta de la misma se sazona con sal y pimienta. Puesta en una asadera se le echan 2 cebollas cortadas en rodajas finas, 3 zanahorias en la misma forma, 2 hojas de laurel, 1 ramita de tomillo, otra de orégano, 2 cucharadas de perejil picado, 4 ajos en la misma forma, 1/2 taza de aceite y 1 1/2 vaso de vino. Se deja en este adobo de un día para otro, en lugar fresco, dándola vuelta de cuando en cuando. Al día siguiente se polvorea con pan rallado y se pone al horno y se deja cocinar a horno suave durante 1 1/2 horas rociándola de cuando en cuando.

Se acompaña con verduras del momento: chauchas, arvejas, habas, alcauciles y remolachas cocidas y luego saltadas en manteca o aceite y colocadas en montoncitos alrededor de la carne.

HIGADO A LA PAISANA

1 hígado, preferiblemente de ternera, se lava bien en agua con vinagre, se seca con un paño limpio y se corta en cuadritos.

Se echa en la sartén 1/2 taza de aceite y cuando esté caliente se rehoga el hígado y se le añade un pedazo de tocino cortado en trocitos y 2 cebollas cortadas en rodajas. Se tapa y se deja cocinar lentamente por espacio de 1/4 de hora al cabo del cual se le agrega 1 vaso de vino seco y se continúa cocinando.

Se le incorpora 10 papas cortadas en trozos no muy chicos y se sazona con sal y pimienta y continúa a fuego lento hasta que las papas se hayan cocinado. Se sirve con rodajas de pan frito.

BUDIN DE SESOS FIAMBRE

Se lavan bien en agua con vinagre 2 sesos y se le quita bien la tela que los recubre y se ponen a cocinar en agua y sal. Una vez cocido se escurre y se deja enfriar. Cuando esté frío se corta bien menudo. En una sartén con 3 cucharadas de manteca o aceite se fríen 2 cebollas finamente picadas. Una vez dorada se le echa 1/2 kilo de salchicha sin piel y se rehoga todo unos minutos, revolviéndolo. Luego se echan los sesos y se deja al fuego otro ratito. Se retira del fuego y se le mezcla 1 cucharada de conserva de tomate, 5 cucharadas de pan rallado, 4 cucharadas de queso rallado y 5 yemas una a una. Se revuelve bien y se sazona con sal y pimienta y nuez moscada. Aparte se baten a nieve 3 claras y se unen suavemente a lo anterior. Se vuelca todo en una budinera enmantecada y polvoreada con pan rallado. Va a horno al baño de María, 40 minutos. Se desmolda frío.

RIÑONES

A 4 riñones se les quita la piel, se ponen un rato en agua con vinagre, se lavan bien se cortan en trocitos chicos y se dejan escurrir en un colador. Se fríen en 2 cucharadas de grasa o aceite los riñones, se retiran del fuego y se vuelven a escurrir.

Aparte se hacen dorar en 2 cucharadas de aceite, 2 cebollas bien picadas, un trozo de tocino flaco cortado en pedacitos; cuando esté dorado se le agrega 1 vaso de vino, 1 taza de agua o caldo, un ramito de perejil sazonándose con sal y pimienta. Se deja reducir un poco a fuego lento y se le incorporan los riñones dejándolos 1/4 de hora más en el fuego.

Puede acompañarse con arroz blanco.

FIDEOS AL TOMATE

Se calienta en una sartén 2 cucharadas de aceite y se echa en él 3 cebollas picadas y 1 diente de ajo. Cuando estén dorados se le agregan 2 ajíes y 4 tomates, sin piel y sin semillas, también picados. Se sazona con sal

y pimienta y se dejan sobre fuego suave durante 10 minutos más.

Aparte se cocina 1 kilo de fideos gruesos, en abundante grasa y con 2 cucharadas de sal. Cuando estén tiernos se escurren en el colador se pasan rápidamente por agua fría dejándolos escurrir nuevamente. Se vuelcan en la fuente, se cubren con la salsa y se polvorean con abundante queso. Se ponen un ratito al horno antes de llevarlos a la mesa.

TORTA DE CUMPLEAÑOS

Se tamizan juntos 1/2 kilo de harina con 6 cucharaditas de polvo de hornear.

Se baten 1/4 kilo de azúcar con 250 gramos de manteca hasta formar una crema y se le va agregando, una a una, 6 yemas, sin dejar de batir. A esto, se le va echando, alternativamente, una taza de leche y la harina con el polvo de hornear, pasándola por colador. Por último, se le echan, de golpe las 6 claras batidas a nieve, bien duras. Se revuelve suavemente con pala de madera hasta que esté todo unido. Volcar esta pasta en el molde enmantecado. Va a horno regular durante 1 hora y 1/2. Se desmolda caliente sobre un papel colocado sobre madera o rejilla de alambre.

Una vez fría se corta en 2 partes. Se rocía cada una con coñac, oporto o licor y se extiende sobre una de ellas, dulce de leche o mermelada y se vuelve a unir colocando una sobre otra, quedando formada nuevamente la torta. Se baña con el siguiente baño: en un tazón se echa ½ kilo de azúcar impalpable y agregarle poco a poco un pocillo de agua tibia hasta formar una crema ni muy dura, ni muy blanda. Se vuelca toda en la parte superior de la torta y se extiende hacia los costados, con una espátula o cuchillo.

Se colocan las velitas como guste. Hay que tener en cuenta, que hasta que el baño no se endurezca no debe moverse la torta. Se puede hacer esta torta con 1 pisito arriba. Para esto antes de volcar la pasta en el molde, se vierte un poco de la misma en un molde chiquito también enmantecado y que se coloca en el centro de la torta grande, fijándolo con dulce de leche o el mismo baño antes de que endurezca.

ALCAUCILES EN SALSA MORA

A 1 docena de alcauciles se les quitan las hojas duras y se despuntan cortándoles una rodaja en la parte superior. Se dividen en 4 partes y se dejan unos minutos en agua con vinagre. En una cacerola se echan 2 cucharadas de aceite, manteca o grasa y cuando esté caliente se vuelcan los alcauciles que se han escurrido antes. Se sazonan con sal y pimienta y se cocinan durante 10 minutos a fuego regular; al cabo de este tiempo se le agrega una taza de caldo y se deja a fuego lento 10 minutos más. Luego se retiran del fuego y se escurren. Al caldo en que se cocinaron se le añade 1 cucharada de perejil picado, 2 cucharadas de pan rallado y el jugo de ½ limón y se deja en el fuego hasta que espese. Se retira del fuego y se le añaden 2 yemas de huevo revolviendo bien. Se coloca nuevamente la cacerola en el fuego y cuando esté caliente se le agregan los alcauciles. Se sirven bien calientes.

ALBONDIGAS A LA ESPAÑOLA

En una cacerola se calienta ½ taza de aceite o grasa. Una vez caliente se le echa 2 cebollas y luego 2 zanahorias picadas. Cuando estén tiernas se vierten 2 cucharadas de harina, una cucharada de puré de tomate y un vaso de vino, 2 tazas de caldo y se sazona con sal y pimienta, dejándolo cocer lentamente. En tanto se preparan las albóndigas así: se remoja en leche la miga de 1 pan y se desmenuza bien. Se pasa por la máquina o se pica ½ kilo de carne de cerdo y ½ kilo de carne de vacuno; se le une el pan deshecho, 3 dientes de ajo picado y una de perejil también picado. Se sazona con sal y pimienta y se une todo con 5 huevos, uno a uno. En el fondo de una taza se pone harina, se hace un hueco en el centro y se echa en él una cucharada de la preparación formando con ella una bola que se va colocando en la mesa o fuente enharinada. Después se fríen en aceite y se van colocando en una cacerola en la que se vuelca la salsa preparada anteriormente pasada por el colador, dejándolas sobre fuego moderado, para que se mantengan enteras, por espacio de 20 minutos.

HUMITA AL CARAMELO

Poner en una cacerola 2 cucharadas de manteca o grasa y dorar en ella 1 cebolla picada finamente, agregarle 4 tomates sin piel y sin semillas, picados, 1 cucharadita de azúcar y sal a gusto. Se incorpora la ralladura de 24 choclos y 1 taza de leche. Se deja cocinar a fuego lento durante 40 minutos. Se vierte en una fuente. Se polvorea con azúcar hasta que quede una capa fina de la misma y se quema con un hierro calentado al rojo.

BUDIN DE SEMOLA Y MANZANAS

Este postre es de mucho valor nutritivo.

Echar en una cacerola ½ litro de leche y una taza chica de azúcar y ponerla al fuego. Antes de que largue el hervor se

vierte sobre la sémola, que se ha puesto en un tazón revolviendo continuamente, con cuchara de madera y condimentarlo con ralladura de limón o naranja. Se le agrega 1 cucharada de manteca. Se enmanteca bien una budinera y colocar dentro la preparación hecha. Va a horno regular durante 40 minutos.

Al cabo de este tiempo se retira del horno, se desmolda en la fuente en que se ha de servir y se adorna con las manzanas hechas de la siguiente manera: se eligen 8 manzanas, se lavan bien, se les quita una tapita, en la parte superior y por allí se les quitan las semillas dejando un hueco que se rellena con azúcar y se humedece con unas gotas de agua. Cada manzana se unta con manteca para que no se resquebraje la cáscara. Se colocan en una asadera y se echa en ella 1 ½ taza de azúcar y ½ taza de agua. Van a horno regular hasta que las manzanas estén blandas. Hay que rociarlas, de cuando en cuando, con el almíbar que se forma. Cuando estén prontas se colocan alrededor y se baña con el almíbar que queda del budín. Las manzanas quedan brillantes.

PASTEL DE BONIATO

Puede aprovecharse para este plato, carne de ave, cordero, cerdo o vacuno ya cocinada.

Freír en cucharadas de aceite caliente, una cebolla finamente picada hasta que esté dorada y agregarle 1 cucharada de perejil picado, rehogando en él ½ kilo de carne picada.

Se condimenta con sal, pimienta, 1 cucharada de pimentón, 10 aceitunas cortadas sin carozo, 2 huevos duros cortados no muy pequeños y 2 cucharadas de pasas. Se le agrega 2 cucharones de caldo y se deja un cuarto de hora sobre el fuego.

Se enmanteca o con aceite se unta un molde. En él se coloca el picadillo.

Se cocinan 6 boniatos grandes. Una vez blandos se pasan por la puretera y se revuelven con 1 cucharada de manteca, 3 cucharadas de leche, 1 cucharadita de azúcar, 3 yemas, una a una y por último las 3 claras batidas a nieve. Con esto se cubre el picadillo y va al horno hasta que dore. Luego se polvorea con azúcar.

SOPA AL RANCHO

Se le quita la corteza a 2 panes grandes, se cortan en rebanadas y se fríen en aceite o grasa.

Aparte se doran en 3 cucharadas de aceite 6 cebollas cortadas en rodajas, luego se le agrega una cucharada de perejil picado y 4 tomates, sin piel, ni semillas cortadas en trozos chicos. Se sazona con sal y pimienta. En seguida se separa del fuego fuerte y se deja cocinar lentamente. En una fuente de horno, o en una cacerola de barro o simplemente en una cacerola que luego pueda llevarse a la mesa, se colocan una camada de pan frito, sobre ella otra, del mojo; sobre éste una capa de queso rallado y así hasta terminar con los ingredientes. Sobre esto se derrama 1 litro de caldo y se continúa la cocción lentamente por espacio de 30 minutos. Antes de llevarlo a la mesa se cubre con 8 huevos pochés o sea cocidos en agua hirviendo, a la que se le ha agregado 1 cucharada de vinagre. Una vez cocidos los huevos se sacan con la espumadera. Es preferible cocinar uno por uno, para que la yema quede bien envuelta.

Al llevar la sopa a la mesa debe envolverse el recipiente en una servilleta limpia.

BACALAO A LA CATALANA

Poner, la noche anterior, en remojo 1 kilo de bacalao previamente lavado y cortado en trozos. Al día siguiente se le quita la piel y las espinas y se corta en pedazos más chicos. En una cacerola, con una taza de aceite se dora 1 cebolla grande picada, 4 tomates, pelados y sin semillas, también picados, 1 cucharada de conserva de tomate, un ramito de perejil, orégano, apio y tomillo, 1 dedalito de azafrán y, por último, el bacalao. Se añade 1 cucharón de caldo o agua. Condimentar con sal y pimienta y se deja hervir 10 minutos. Al cabo de este tiempo se echa 1 kilo de papas cortadas más bien grandes. Se tapa la cacerola, se deja hervir hasta que las papas estén cocidas. Antes de servir se polvorea con apio y perejil picado.

HOJUELAS

Se bate en un tazón hasta formar una crema 5 yemas de huevo con 1 cucharada de azúcar molida. Se condimenta con vainilla o ralladura de limón. Se le agrega ¼ kilo de harina pasada por cernidor o colador, 1 copita de oporto o vino seco, una cucharada de manteca caliente, lo mismo que el vino. Se vuelca sobre la mesa enharinada, se amasa bien y se estira lo más fina posible, casi transparente. Se corta en tiras de 8 centímetros por 5 más o menos. En una sartén se pone grasa o aceite en cantidad necesaria como para freírlas. Se van echando una a una en el aceite o grasa caliente. Se tiene pronto un almíbar no muy espeso compuesto por 2 tazas de azúcar y una de agua y canela o vainilla. Se pasa cada hojuela por el almíbar y se van colocando, una sobre otra, formando una pirámide. Se pueden polvorear con canela en polvo.

REPOLLITOS A LA VINAGRETA

Se cocinan en agua y sal repollitos de Bruselas o repollos tiernos que se cortan en trozos. Se escurren en un colador y se dejan enfriar. Aparte se mezclan en 3 cucharadas de aceite y 4 cucharadas de vinagre, 2 cucharadas de cebollas bien picadas y una cucharada de perejil picado. Se sazona con sal y pimienta, se revuelve bien y se vuelca sobre los repollitos que se han colocado en una fuente.

ALFALFA SALTADA

Calentar 3 cucharadas de manteca o aceite en una sartén, se echa en ella un diente de ajo hasta que dore. Se retira el ajo y se vierte ½ kilo de alfalfa previamente cocida y exprimida. Se rehoga durante 10 minutos y se sazona con sal, pimienta y unas gotas de limón. Se coloca en una fuente y se rodea con huevos duros cortados en 4 tajadas cada uno.

ACELGAS CON MAYONESA

Se lavan bien 6 atados de acelgas y se ponen a cocinar sin agua y con sal revolviéndolas de cuando en cuando. Una vez cocinadas se exprimen, se machacan bien o se pasan por la puretera.

En 3 cucharadas de aceite se doran 3 dientes de ajo y en él se saltan las acelgas.

Aparte se remojan en leche 8 rodajas de pan sin corteza pasándolas por 2 huevos ligeramente batidos y sazonados con sal y pimienta. Se fríen en grasa o aceite bien caliente. Una vez doradas se van colocando en una fuente y se pone sobre cada una de ella una buena cucharada de acelgas.

Para hacer la mayonesa se ponen en un tazón 3 yemas con ½ cucharadita de sal y se va revolviendo agregándole el aceite gota a gota hasta que esté dura. Se sazona con sal, pimienta y mostaza y el jugo de ½ limón; bien revuelto se cubren las acelgas y se adorna con una tajada de huevo duro.

PAN DULCE FACIL

Se baten en un tazón 100 gramos de azúcar molida con 100 gramos de manteca hasta formar una crema. Agregar uno a uno, sin dejar de batir 4 huevos hasta que todo esté bien unido. Pasando por tamiz se le incorpora 300 gramos de harina mezcladas con 2 cucharadas grandes de polvo de hornear, alternando con 4 cucharadas grandes de leche. Luego se le agrega 1 copita de coñac o alcohol, ralladura de limón, 2 cucharadas de pasas de uva, 2 cucharadas de frutas abrillantadas, en especial limón y naranja, picadas menudas y en la misma forma 2 cucharadas de nueces y avellanas. Se vuelca en un molde bien enmantecado y enharinado. Se deja reposar una hora en lugar templado. Va a horno, más bien caliente, por espacio de 1 hora y ½. Una vez cocinado se pinta ligeramente con huevo ligeramente batido y luego polvoreado con azúcar.

Reseñas Históricas Departamentales

El Directorio del Banco de Seguros del Estado, dispuso en el año 1952 que anualmente se publicasen en este Almanaque, reseñas históricas de los Departamentos de la República.

Habiéndose publicado ya las correspondientes a los Departamentos de Artigas, Canelones, Cerro Largo y Colonia en el Almanaque de 1953; las de Durazno, Flores, Florida y Lavalleja, en el de 1954 y las de Maldonado, Paysandú, Río Negro y Rivera, en el de 1955, publicamos a continuación las reseñas que corresponden a Rocha, Salto, San José y Soriano.

Estas reseñas fueron preparadas por las respectivas Intendencias Municipales.



Rocha

FUNDACION DE LA CAPITAL

Rocha *fué* fundada por el Ministro de la Real Hacienda de Maldonado, don Rafael Pérez del Puerto, por orden del Virrey del Río de la Plata, don Nicolás de Arredondo, según parece el 21 de noviembre de 1793.

Los primeros pobladores fueron 27 familias asturianas y gallegas venidas del vecino pueblo de San Carlos.

La ciudad está situada en la margen oriental del arroyo de Rocha, del cual tomó su nombre, y el arroyo lo tomó a su vez del vecino don Mateo Rocha, importante poblador de la comarca.

Por ley que se hizo efectiva el 1º de agosto de 1881, el departamento de Rocha quedó separado del de Maldonado, fijándose los límites para ambos departamentos en la Laguna de Garzón, el arroyo del mismo nombre, el arroyo del Alférez hasta su desagüe en el Aiguá.

En la actualidad la ciudad de Rocha cuenta con 303 manzanas bien pobladas, rodeada por unos 20 barrios, que forman un núcleo bastante extenso.

Estos barrios constituyen una de las características del lugar.

La población alcanza según el último censo a unos 18.000 habitantes.

RECUERDOS HISTORICOS

Rocha es uno de los lugares que guarda más recuerdos históricos. Los campos de *India Muerta* fueron en dos oportunidades escenario de sangrientas luchas. En 1816 los patriotas orientales al mando del Gral. Rivera fueron derrotados por los portugueses, y en 1845 corrieron la misma suerte frente a los argentinos.

Dos hermosos monumentos históricos: la Fortaleza de Santa Teresa y el Fortín de San Miguel, hoy completamente restaurados y convertidos en Museos Históricos Nacionales, nos hablan de luchas y conquistas pasadas.

La Fortaleza de Santa Teresa, cons-

truida por los portugueses en el año 1762, revela por su ubicación y construcción un altísimo grado de inteligencia e ingenio.

Puesto importantísimo de defensa y ataque, fué durante mucho tiempo, punto codiciado por los distintos gobiernos coloniales.

Aún no estaba la fortaleza terminada de construir, cuando cayó en poder de los españoles, y así fué sucesivamente cambiando de dueño, según cambiara la suerte de las armas. De los españoles pasa a poder de los patriotas orientales, de estos a los argentinos y luego a los brasileños.

Después del triunfo de la Agraciada, los patriotas se proponen conquistar el fuerte, y fué el Coronel Leonardo Olivera, quien al frente de 300 hombres, ideó diseminarlos para impresionar en número y ejercer a la vez vigilancia, se aventuró en una arriesgadísima cruzada a avanzar sobre la Fortaleza. Tomando mil precauciones para caer sorpresivamente sólo con 100, llega a las puertas de Santa Teresa el 31 de diciembre de 1825, conquistando triunfalmente el recinto sin derramamiento de sangre.

Esta conquista sólo dura tres años, volviendo a manos de los brasileños, y nuevamente el Coronel Leonardo Olivera emprende la difícil empresa de reconquista, siguiendo la misma táctica anterior, obteniendo un triunfo completo ante la huída inmediata de la guarnición del fuerte.

Estos triunfos sucesivos del Coronel Leonardo Olivera, fueron hace poco tiempo rememorados, rindiéndosele una serie de homenajes al ser depositada la urna que guarda sus cenizas en la misma Fortaleza que otrora lo aguardó con sus victorias. Un monumento ecuestre que perpetuará su memoria, su valor y su patriotismo está ubicado en las cercanías de la Fortaleza.

Otros monumentos históricos son los *Marcos* que sirven de límite internacional con el Brasil en las proximidades de los arroyos Chuy y San Miguel.

Vías férreas. — Rocha fué el último departamento en unirse a la Capital por vía férrea. El tramo de San Carlos a Rocha fué inaugurado en enero de 1928 con grandes festejos populares.

El ferrocarril a La Paloma existe desde 1917.

VIDA CULTURAL

Enseñanza Primaria. — Funcionan en la ciudad 8 Escuelas Públicas, 1 Escuela al Aire Libre y 2 Religiosas.

Liceo Departamental. — Data desde 1912, habiéndose anexado en 1945 Cursos de Preparatorios.

Instituto Normal. — Oficializado en 1955.

Escuela Industrial. — Empezó a funcionar en julio de 1926.

Escuela Agraria y Hogar Rural. — Instituciones que existen desde años atrás.

Bibliotecas. — Hay 2 Bibliotecas Públicas: la Biblioteca Municipal y la de la Inspección de Escuelas. Además tiene la Biblioteca Liceal, Magisterial, Parroquial, Carcelaria y 6 bibliotecas más en las instituciones sociales, deportivas y policial.

Característica. — La población de Rocha se caracteriza por conservar bastante bien la pronunciación castellana.

Música. — Cuenta con un Conservatorio Municipal donde se dictan clases de piano, guitarra y solfeo; siendo la enseñanza gratuita para los que teniendo condiciones no pueden costearse el estudio.

La Coral Municipal de Rocha está formada por 140 voces, con los integrantes de Lascano y Castillos.

Artes Plásticas. — Tiene un Taller recién inaugurado, con muy buenas perspectivas. Aquí también se dan becas

a estudiantes con vocación y sin medios para costearse el aprendizaje.

Academia de Bailes. — Una Comisión de Damas ha organizado estas clases de danzas para niños.

Cines. — Tiene 2 cines: 1º de Agosto y 25 de Mayo.

Cine Club. — Con 2 años de fundación cuenta con un centenar de socios que aumentan día a día.

Teatros de Verano. — Hay 2: Uno en la ciudad y otro en La Paloma.

Clubes Sociales. — Club Social Rocha, Rocha Athletic Club, Club Social Obrero y Club Renacimiento.

Estadio Deportivo. — Muy próximo a inaugurarse.

Balnearios. — Los balnearios escalonados en toda la costa oceánica son muy pintorescos y de gran porvenir. La Paloma, Costa Azul, La Pedrera, El Polonio, Agua Dulce, La Coronilla, Barra del Chuy, son manantiales de salud que brindan al veraneante una vida ideal.

PRINCIPALES POBLACIONES

Castillos. — Fundada por Hermógenes *López Formoso*, el 19 de abril de 1866. Declarado Villa por ley del 3 de mayo de *1909* y Ciudad en 1953.

Lascano. — Fundada el 10 de febrero de 1876; declarado Villa por ley del 26 de junio de 1908 y Ciudad de 1953.

18 de Julio. — Declarado Pueblo por Ley del 10 de julio de 1909.

19 de Abril. — Declarado Pueblo por ley del 7 de abril de 1914.

Cebollatí. — Declarado Pueblo por ley del 28 de octubre de 1919.

Velázquez. — Declarado Pueblo por ley del 28 de octubre de 1919.

La Paloma. — Declarado Pueblo por ley del 6 de noviembre de *1939*.

Chuy. — Declarado Pueblo por ley del 10 de enero de 1938.

RESEÑA DE



Salto

POBLACIONES IMPORTANTES

Belén — a 75 kilómetros de Salto, sobre el Río Uruguay y cercana al límite con Artigas, — fué fundada el 2 de enero de *1800*. En estos momentos adquiere nuevo impulso dada su cercanía a grandes emporios industriales de azúcar y arroz. Tiene más de 5.000 habitantes.

Constitución — a 38 kilómetros de Salto, también sobre el Río Uruguay, *fué fundada el 12 de julio de 1852*. Gran progreso adquiere debido a la cercanía del Ingenio Azucarero de "El Espinillar". Está rodeada de numerosas chacras. Población: se calcula en 3.000 habitantes.

HECHOS HISTORICOS

El Salto Chico, hasta cuyo paraje se halla ahora extendida la ciudad y convertido en gran balneario, fué centro de operaciones del General José Artigas hacia fines de 1811 — luego del armisticio de octubre entre Elío y el gobierno

de Buenos Aires que provocó el Exodo. En esos días los portugueses venidos de Misiones, descendieron el Río Uruguay hasta Belén, llegando con sus incursiones al mismo campamento de Salto Chico, quemando campos y asesinando. Artigas los hizo retirar con 952 hombres al mando del Capitán Manuel Pintos Carneiro.

En 1811, se produjo el levantamiento de Belén en la revolución emancipadora y primer hecho histórico en la Banda Oriental, anterior al Grito de Asencio, según Mitre y otros historiadores.

El 8 de febrero de 1846, se produce la batalla de San Antonio en que tuvo destacada actuación el Gral. José Garibaldi. El crecimiento de Salto está llegando al paraje donde se realizó la batalla.

FERROCARRIL A LA CAPITAL

La línea Salto-Montevideo, fué librada al público el 1º de noviembre de 1890, pero anteriormente a esa fecha — 1874, — Salto contaba con líneas ferroviarias al interior del Departamento extendidas luego a Bella Unión y Artigas.

LA CIUDAD DE SALTO

Grande, bella, rica y culta ciudad, capital del Departamento. Sus orígenes se borran más allá de 1817. No se le conoce fundador y carece de papeles nobiliarios que testifiquen su linaje. El accidente geográfico del Salto Chico, que obligaba la detención momentánea o demorada del tránsito río arriba, motivó un campamento de boteros y carreros, peones, etc., — apareciendo así los primeros ranchos que con los años se transformó en pueblo, — y en la actualidad en gran ciudad.

Salto posee actualmente todos los adelantos de cualquier ciudad moderna y progresista y su movimiento central de peatones y vehículos, se ha comparado con el de Montevideo en muchas ocasiones. Su población alcanza actualmente a los 80.000 habitantes.

BARRIOS QUE CIRCUNDAN LA CIUDAD

Garibaldi, Baltazar Brum, Artigas, Zona Este, Ceibal, Progreso, La Caballada, Bella Vista, Cien Manzanas, Salto Nuevo, Cuatro Bocas, Corralito, Nueva Hespérides, etc.

ASPECTO SOCIAL Y CULTURAL

Salto, es una ciudad de intensa vida nocturna. Posee cinco grandes cines modernos, noche a noche rebosantes de público.

El Teatro Larrañaga, inaugurado el 6 de octubre de 1882, construído según planos del ingeniero inglés Sr. Roberto Alfredo Wilkinson, venido expresamente al país para construir la estación Central de Ferrocarriles de Montevideo. Se inauguró con la obra "La Hija Unica" — a cargo de la famosa compañía italiana de Catocci, figurando en su elenco el eximio Gustavo Salvini. El edificio es una joya arquitectónica de estilo greco-romano. Fué restaurado recientemente. Renombrados artistas han pasado por su escenario; como la Bassi, Tetrazzini, Oxilia, Salvini, Novelli, Pezzana, etc., etc. Actualmente este Teatro, el segundo del Uruguay, después del Solís, ha sido municipalizado entrando en una nueva época de actividades.

En su aspecto social, tiene en primer término el Club Uruguay, fundado el 7 de setiembre de 1875. Centraliza los grandes acontecimientos sociales y además desarrolla labor cultural en base a conferencias, recitales y exposiciones de arte.

Le siguen otros grandes centros sociales-deportivos: Club Remeros, Salto Uruguay Club, Club Universitario, Club Chaná, etc., con grandes edificios y vastas pistas de bailes y de deportes.

En su aspecto cultural descolla el Ateneo Salteño, un magnífico edificio que es un teatro en miniatura, inaugu-

rado el 19 de abril de 1895. Centro de Exposiciones, recitales, conferencias, etc.

El Liceo Departamental "Instituto Politécnico Osimani y Llerena", fué fundado el 1º de noviembre de 1873, desarrollando desde entonces una obra cultural de gravitación en la cultura nacional. Su Director actual es el Dr. *Domingo Iribarne*, y cursan estudios actualmente en sus aulas alrededor de 1.600 alumnos, en las secciones diurnas y nocturna. Fué el primer Liceo del Interior de la República.

Cuenta Salto, con un Museo Municipal de Bellas Artes, modernamente instalado, un Museo Histórico, talleres de artes plásticas, (la Asociación Horacio Quiroga), un Consrevatorio Municipal de Música.

CENTROS DE EDUCACION

Liceo Departamental, Escuela Industrial, Instituto Normal, son centros de grandes acitvidades culturales.

Salto cuenta con tres estaciones de radiotelefonía: CW23-Radio Cultural, CW27-Radio Tabaré, y CW31Radio Salto. Radio Cultural posee una gran fonoplatea en donde se desarrollan espectáculos públicos de gran jerarquía.

En lo que respecta al adelanto edilicio de la ciudad, se destacan en Salto el Palacio de Oficinas Públicas — de líneas monumentales — el Banco de Seguros del Estado, la Caja Nacional de Ahorro Postal, el edificio de la Compañía "La Uruguaya" de Seguros, La Catedral, el Banco Comercial, el Banco Hipotecario, el Hotel Salto, etc.

MONUMENTOS

A Artigas, en la Plaza del mismo nombre y obra del escultor Pratti, el obelisco a Rodó, el obelisco a Garibaldi, monumentos a García Lorca, María Eugenia Vaz Ferreira, José Pedro Varela y diversas esculturas en otros tantos parajes.

PASEOS

Parque Solari, Parque Harriague, con un gran Teatro al aire libre, el Parque Mattos Netto sobre el Río Uruguay y el Parque García Lorca.

Salto posee una avenida Costanera de 25 kilómetros de extensión, que une el balneario de Arenitas Blancas con la Barra del Arroyo San Antonio, entre parajes de indescriptible belleza.

Cuenta Salto con un Hipódromo y varios estadios deportivos.

El Salto Grande es sin duda el lugar más hermoso y sugestivo de la República. Tiene un Parador-Hostería, siendo muy visitado por pescadores del dorado.

Las Termas del Arapey y la Fuente Salto son lugares de atracción.

El Paisaje que rodea a la ciudad de Salto, es maravilloso y causa admiración a los visitantes. La ciudad está edificada sobre prominentes colinas. En su vegetación predomina el jacarandá y la palma, dándole un aspecto tropical. Su clima es parejo y templado. Los planos superpuestos del paisaje, sus tierras coloradas u ocres, sus piedras de colores, la vibración atmosférica, producen una coloración cálida y brillante. A estos unimos el prodigioso cinturón de los naranjales, maravilloso en la época de floración. Al oeste del Río Urúguay, tiende su ancha y límpida superficie que visto desde la ciudad que se halla en un plano mucho más elevado, produce deslumbrantes paisajes.

La ciudad de Salto, se encuentra casi totalmente hormigonada y por sus múltiples bellezas y sus hermosos paisajes, que la circundan puede llegar a ser un gran centro de turismo, ya que diversas líneas de ómnibus la unen con todas las ciudades del país y del sur del Brasil. Líneas aéreas y ferroviarias también tocan la ciudad.

Además cuenta con un buen puerto.

Continuamente llegan a esta ciudad, caravanas de excursionistas que comprueban por sí propio, todo lo que esta breve *reseña expone*.

RESEÑA DE
San José

FUNDACION DE LA CIUDAD

La Villa de San José de Mayo fué fundada en el año 1783, no pudiendo precisarse exactamente el mes, ya que hasta el momento no ha sido encontrado el documento que lo acredite, pese a las búsquedas realizadas.

Seguramente que ello ocurrió en el transcurso de junio a setiembre, puesto que se sabe que en los últimos días de mayo del precitado año de 1783, don Eusebio Vidal, Teniente de Dragones de Almanza, salió de Montevideo rumbo a estos parajes por orden del gobernador Don José de Vertiz y Saucedo, para fundar esta nueva población, en nombre del rey Carlos III de España.

Según las referencias más coincidentes llegó en compañía de cuarenta jefes de familia y doscientos cuatro indios misioneros, a quienes se les confiaría los trabajos de desmonte y todo lo relacionado con las construcciones para viviendas de los primeros pobladores, construcciones de adobo y techo de paja, que el 30 de junio del mismo año ya citado, estaban todavía a medio construir, y que subsistieron por algún tiempo, pues recién en 1789 se levantan los primeros edificios de ladrillo y azotea, de bien acentuado estilo colonial y distribuidos a largos trechos en las manzanas, ya entonces delineadas por el agrimensor español don Juan Porcel de *Peralta*: edificios que en el año 1789 sumaban un total de 67.

A las 40 familias que vinieron con Vidal, se agregaron posteriormente algunas más, provenientes de una fracasada expedición a la Patagonia. El 30 de setiembre de 1783, año de la fundación de la villa, el censo levantado por el Sargento Alejandro Pérez, hace mención a 46 familias en total, con 196 personas. Eran todas familias asturianas, de clara estirpe, gente laboriosa y seleccionada, que no venía a América en busca del vellocino de oro, sino con el propósito de trabajar.

LAS PRIMERAS CONSTRUCCIONES

De las primitvias construcciones de material, se recuerdan las de Don Juan Durán, en la calle Asamblea, donde se reunió la primera Asamblea Constituyente en 1828, que presidió Don Silvestre Blanco; la de Don Dámaso Ortuño, donde tiene actualmente asiento el Instituto Histórico y Museo de Bellas Artes; la casa de las calles Becerro de Bengoa y Rincón, en la que se crió y vivió el Coronel Adrián Medina, maragato auténtico, una de las glorias más puras de la independencia americana; y, en fin, la de Don Francisco Larriera — ésta en las afueras de la ciudad, — casa que fuera el centro de la vieja sociedad de San José, donde se hospedaron los más encumbrados personajes de la época. En ella estuvo alguna vez el sabio naturalista Bompland, que vino al Río de la Plata en viaje de estudios, y quien en correspondencia dirigida a amistades que aquí dejara, decía haber conocido en ella a las mujeres más lindas de América.

UN EDIFICIO HISTORICO

De tiempo igualmente muy remoto, quedaba hasta hace pocos meses, a 10 ó 12 Kmts. de la ciudad, la casa conocida por azotea de Callorda, de un doble valor histórico, porque fué en ella donde el General Rivera colocó su Estado Mayor en la Batalla de Cagancha, librada en los campos linderos en diciembre de 1839, contra el ejército de Echagüe en la primera invasión rosista; y porque esta casa era ya entonces la parada de las diligencias que venían de Montevideo a San José, Mercedes y Colonia.

LA IGLESIA

La Iglesia Nueva, con sus casi 90 años, levanta sus armoniosas torres por sobre las construcciones de la ciudad. En ella se esparció alguna vez la voz del tenor compatriota José Oxilia, celebrado intérprete de Otello, consagrado como uno de los más grandes cantantes de la época, en una de aquellas misas de Sábado de Gloria, de antaño, que congregaban a nuestras abuelas, ataviadas con lujosos vestidos y cubiertas las cabezas con vaporosas mantillas de finísimos encajes.

EL TEATRO VALBONA; HOY TEATRO NACIONAL

El Teatro Valbona, hoy Nacional, tiene un historial artístico que seguramente no podrá escribirlo ningún otro en todo el interior de la República. Hasta él llegaron, completas en su elenco y vestuario, las grandes compañías líricas y dramáticas que venían al país, con destino al Solís de Montevideo.

CLUB FRATERNIDAD

Se iniciaron los trabajos preliminares el 18 de agosto de 1898. El edificio actual se inauguró el 1º de enero de 1901, habiendo sido sucesivamente ampliado y reformado, conservando siempre su planta primitiva. Por sus salones han desfilado elementos destacados del ambiente artístico nacional, siendo huéspedes altos valores del país, así como del extranjero, siendo todos ellos acogidos con simpatía y cordialidad.

Se recuerda que en sus salones fueron agasajados varios presidentes de la República en ejercicio de sus funciones, entre ellos los señores Williman, Viera, Brum, Terra, Batlle Berres; personalidades extranjeras como el señor Baptista Luzardo, el príncipe Aimone de la Casa Real Italiana, y otros muchos.

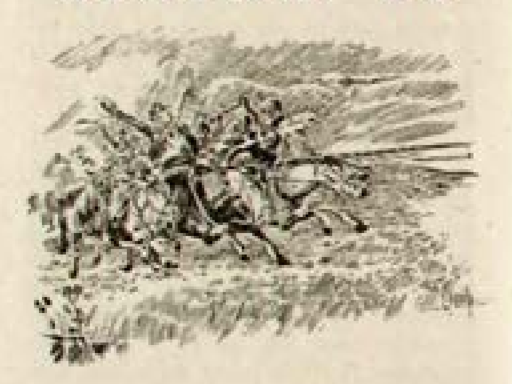
BIBLIOTECA LICEAL Y MUNICIPAL

El 19 de mayo de 1913 el Sr. José Pol Santandreu, que entonces desempeñaba la dirección del liceo, solicitó que la Biblioteca Municipal pasara a tener el carácter de Biblioteca Liceal y Municipal, anexándose a la que se iniciaba en el Liceo. Por resolución ministerial, fecha 12 de diciembre de 1913 se concedió el traslado, siendo desde esa fecha su encargado el Sr. J. Mario González.

BANCO DE SAN JOSE

Fundado en 1909 por Monseñor Tomás Camacho, Monseñor Fernando Damiani, Presbítero Norberto Bentancur y Sr. Francisco Cabrera Cachón, tiene actualmente sucursales en Nueva Helvecia, Joaquín Suárez, Carmelo, Canelones, Colonia y Montevideo, lo que es índice de su prosperidad.

RESEÑA DE



Soriano

Desde los albores de la conquista española, la región que hoy ocupa el Departamento de Soriano adquirió especial significación.

Tanto en la conquista armada como en la pacífica, los españoles encontraron escenarios para las sangrientas jornadas de San Salvador, en las que una raza fuerte daría la tónica de un amor insobornable al terruño, o daría asiento

generoso a la fundación Soriana, puerta abierta a la civilización.

Los grandes ríos Uruguay y Negro le ofrecen límites naturales, y sus costas brindaron a la patria marco para las gestas heroicas que justifican la leyenda que lo caracteriza: "Aquí nació la Patria". En las márgenes de Asencio, junto al Negro, resonó por primera vez el grito de *Libertad*, y en la Playa de la Agraciada el río epónimo oyó renovarse el juramento de *Libertad o Muerte*.

Sus feraces campos vieron pasar legiones victoriosas y esperanzadas, y también la dolorida caravana del Exodo.

Cuando el poeta de la Patria cantó a la señera raza nativa, fueron las márgenes del San Salvador las que le brindaron el bello fondo para la gracia fuerte de su Tabaré.

El Departamento de Soriano, fuerte puntal de la economía nacional, encuentra en la explotación agropecuaria las fuentes de su mayor riqueza. En sus feraces campos se realiza agricultura y ganadería intensivas, y sus cabañas tienen saneados prestigios.

Algunas industrias desarrollan su labor con sostenido empuje, siendo las más importantes la lechera, la apícola, la fideera, la papelera (P.A.M.E.R.), la textil, la ladrillera, etc.

Siendo reducido el espacio disponible, pasemos a hablar de sus núcleos poblados.

Ciudades y Villas.

Dejemos la señera Villa de Soriano, cuya vida hoy parece revitalizarse al impulso de sus habitantes y a la justiciera atención de autoridades nacionales y departamentales, y sobre cuya fecha de fundación no poseemos los elementos de prueba adecuados y pasemos a hablar de la ciudad que hoy es Capital del Departamento.

MERCEDES

Sobre la fecha de su fundación se han vertido las calificadas opiniones de don Isidoro de María y de don Clemente I. Fregeiro. Para uno data su fundación de 1788, año en que se colocara la "Piedra fundamental" de su Capilla, y para el otro, siguiendo a Azara, de 1791. Si hemos de resolvernos por una fecha concreta que marque el instante, en el proceso inorgánico de nuestras formaciones urbanas, en que adquiere Mercedes carácter de *Pueblo*, nos inclinamos por la que determina el documento que hoy se publica en forma facsimilar por primera vez. El 29 de mayo de 1790, al inaugurarse la Iglesia con la presencia y actuación del Obispo Dr. Manuel de Azamor, quedaría nucleada la población que se diseminaba entre el Paso Real del Río Negro y el Paso de la Calera, sobre el Dacá.

Fué el fundador de "Nuestra Señora de las Mercedes" Don Manuel Antonio Castro y Careaga, natural de Buenos Aires, titular del Curato de Santo Domingo, espíritu emprendedor, de férrea voluntad y de clara visión de futuro, a cuyas expensas se construyó la Capilla Nueva.

Desde su modesta iniciación como Ayuda de Parroquia, adquirió fama, especialmente por la mentada calidad curativa de las aguas del Río Negro. Tal circunstancia, y la de estar en el camino obligado en las relaciones entre Buenos Aires y las Misiones, le dieron rápidamente merecido renombre. En el silencio de su paz aldeana se gestó el "Grito de Asencio" que el 28 de febrero de 1811 anunciara la "admirable alarma". Fue elegida por Don José Artigas para Cuartel General del Ejército revolucionario, y en los oídos de sus sencillos habitantes resonó por vez primera el verbo artiguista en la proclama del 11 de abril de ese año

Allí pensó Artigas reunir el Congreso Provincial de 1815, año en el que el Padre Larrañaga, en viaje a Paysandú,

nos dejara tan vivas impresiones de su paso.

El año 1825 la encontró como fuerte sostén militar de las fuerzas brasileñas, y en su suelo descansan definitivamente prestigiosos militares de aquella nacionalidad muertos en la gloriosa acción del Rincón, entre ellos el Coronel Luis Mena Barreto.

Independiente el país, fué creciendo rápidamente gracias a la calidad de sus campos y al empuje de sus hijos. Las luchas civiles la sacudieron una y otra vez, y por sus calles y plazas se vió desfilar a caudillos y militares que en la turbulencia de sus pasiones fueron factores determinantes de cruentas luchas fraticidas. Pero esas luchas sólo lograron detener momentáneamente su progreso. Hoy ocupa Mercedes un puesto de avanzada en la cultura nacional. En todos los órdenes sus hijos han sentido el acicate del amor al terruño en su afán de superación: citemos a Clemente Fregeiro en la investigación histórica, Blanes Viale y C. Federico Saenz en pintura, los Berro en letras y ciencias, etc.

El Museo y Biblioteca Giménez posee materiales artísticos y bibliográficos de singular valor: el Museo Berro es la muestra paleontológica más valiosa del país; su Liceo que sólo cede en antigüedad y tradición, en el interior, al de Salto, fundado en 1883 por el ilustre pedagogo español Don José María Campos (cuyo nombre lleva) contiene casi ochocientos alumnos y sirve con sus cursos de Preparatorios al Liceo Habilitado "Nuestra Señora del Huerto" y a los Liceos oficiales de Dolores y Cardona. Posee una de las Escuelas Industriales más prestigiosas, el Instituto Normal, la Escuela del Hogar, la Escuela Municipal de Música, el Ateneo de Mercedes, la Alliance Francaise y un centro de Estudios de Inglés, que muestran sus inquietudes culturales.

La intensa vida comercial se ve respaldada por las siguientes instituciones de crédito: Banco República, Banco Comercial, Banco de Soriano, Banco de la Caja Obrera, Banco Trasatlántico, Banco Hipotecario y Banco de Seguros.

Su Hospital Regional, de acrisolados prestigios, el Hogar Chopitea, la Casa Cuna Vizcaino, el Hogar Asencio, son evidencia de sus servicios de Previsión, y sus arraigados clubes sociales "Centro Uruguayo, Casa de los Rurales, Sociedad Criolla "Por la Tradición" y los deportivos sociales como el Club Remeros, Praga, Sandú y otros, hasta totalizar veinte de jerarquía, son elocuente muestra de su vitalidad.

En sus alrededores alza su tradicional señorío el Castillo Mauá, símbolo de una época que pasó, y a su vera las alas del Aero Club son un canto de porvenir.

DOLORES

Ubicada sobre las márgenes del San Salvador, constituye el asiento definitivo del viejo partido de "El Espinillo". En sus aledaños se derramó la primera sangre luego del épico desembarco de los "Treinta y Tres".

Ciudad que centra importantes actividades agropecuarias, se distingue por su cultura en lo que es factor preponderante el Liceo, cuyas Bodas de Plata se festejaron hace poco. Posee el orgullo de su "Liga de Defensa Social" de real arraigo y de eficaz acción, y su Escuela Industrial y su Liceo Nocturno encaminan a su juventud hacia un porvenir promisorio.

CARDONA

Apenas han pasado cincuenta años de su fundación y se muestra su empuje constructivo. Centro de una rica zona, hermanada a Florencio Sánchez (Colonia) con su Liceo oficial, Escuela Industrial y progresista comercio está abierta a un seguro porvenir.

Otras poblaciones de importancia son: Palmitas, importante centro de transacciones ganaderas, Drable, Santa Catalina, Cañada de Nieto, Agraciada, etc.

El Aeropuerto Nnal. de Carrasco

en una breve descripción de su funcionamiento



EL Aeropuerto es una dependencia de la Dirección G. de Aeronáutica Civil (D. A. C.), la que a su vez es una repartición de carácter civil dentro del Ministerio de Defensa Nacional.

Su construcción y mantenimiento, tanto de pistas como del edificio de la aeroestación y hangares, está a cargo de una comisión denominada "Comisión Nacional de Aeropuertos" y que depende directamente del Ministro de Defensa Nacional, contando para su desempeño con un cuerpo de técnicos especializados en las ramas de Arquitectura e Ingeniería.

En cuanto al funcionamiento, que es responsabilidad de la D. A. C., se cumple por intermedio de los Servicios Técnicos Aeronáuticos y los Servicios Administrativos, que completan el complejo engranaje de esta moderna organización.

Veamos ahora el cometido y en qué forma operan los servicios técnicos aeronáuticos en su función de ayuda a la navegación aérea.

CONTROL DE AERODROMO

Este es el servicio encargado de facilitar el tránsito de las aeronaves en las proximidades del aeródromo, su aterrizaje y rodaje desde las pistas hasta la playa de estacionamiento de la aeroestación, lo mismo para su despegue y salida hasta que tome su nivel de ruta.

Para ello mantiene comunicación radiotelefónica con los pilotos en idiomas español *o inglés, informándoles* sus turnos de entrar a los circuitos de tránsito, la pista que deben usar, la

altura de la base de las nubes que deben atravesar para tener visible el aeródromo, la direc-ión y velocidad del viento, la presión del altímetro y demás información que sea útil para una operación rápida y segura. Separa, en tiempo, los aviones que despegan, teniendo en cuenta las diferentes velocidades y los que intentan aterrizar, de forma que no puedan producirse situaciones de peligro de colisión.

Además contralorea todo el movimiento, tanto de aviones como de vehículos en tierra, sobre toda el área del aeródromo, vigilando constantemente todo lo que pueda ser un impedimento o peligro para las operaciones.

CENTRO DE CONTROL DE AREA

Una vez que las aeronaves se han alejado del aeródromo, entra a funcionar este servicio, ordenando todo el tránsito sobre el territorio de la República y estableciendo la separación vertical y longitudinal en las rutas de salida, llegada o cruce del territorio. Para ello cuenta con los "Planes de Vuelo" presentados por los pilotos, tanto al salir como al entrar en el área contraloreada, en los que se especifica el nivel de vuelo que se va a utilizar, si el vuelo se hará por instrumentos o visual, la ruta a seguir, la velocidad del avión, la autonomía, las frecuencias de radio a utilizarse en transmisión y recepción, etc. Además el piloto debe efectuar en puntos ya especificados del área, su notificación de posición. En otras palabras, el Centro está informado de todo el tránsito sobre el área no contraloreada, pudiendo así informar a las aeronaves, de las precauciones que deben tomar en determinados tramos de la ruta, o también autorizar o negar las solicitudes de cambios de altura o de rumbo, sobre todo cuando éstas vuelan entre nubes o sea en condiciones de *vuelo por instrumentos*.

SERVICIO DE COMUNICACIONES AERONAUTICAS

Este servicio, con su estación de radio, mantiene dos tipos de comunicaciones, uno con las aeronaves en vuelo (Servicio móvil aeronáutico) y otro con los aeropuertos de enlace (Servicio fijo aeronáutico).

Utiliza para sus mensajes los Códigos de comunicaciones aeronáuticas con los que sirve a los Servicios de Centro de Control, Información de Vuelo, Protección Meteorológica y Servicios de Operaciones de las Compañías de Aeronavegación.

Para la prestación de estos servicios se dispone de frecuencias asignadas para cada uno de ellos, además de procedimientos especiales unificados internacionalmente.

SERVICIO DE INFORMACION AERONAUTICA

Este es el encargado de recopilar toda la información que sea de interés para la navegación aérea y ordenarla, publicarla y difundirla de forma que cualquier alteración, modificación, creación o supresión tanto en el material como en el funcionamiento de cualquier servicio, sea conocida con la celeridad que el caso requiera, por los pilotos o por los encargados de los servicios de operaciones de las compañías.

Para ello publica los manuales o emite las noticias (NOTAMS) escritas, o por radiotelegrafía y mantiene intercambio de ellas con los servicios similares de los países que quedan en las rutas.

SERVICIO DE ILUMINACION Y BALIZAMIENTO

Es el encargado de dar mantenimiento a los equipos de luces de pistas, *obstáculos, faros aeronáuticos, etc.*,

e iluminación de la aeroestación y adyacencias.

Cuenta con usina de emergencia que puede suministrar energía instantáneamente que se produzca un corte de la corriente general.

SERVICIO RADIOTECNICO

Cuenta con personal técnico que da constante mantenimiento a los equipos transmisores y receptores de la estación de comunicaciones aeronáuticas y Torre de Control.

SERVICIO DE METEOROLOGIA

Cumple este servicio con la misión de proporcionar toda la información requerida por la Torre de Control, Servicio de Información de Vuelo, Centro de Control y Departamento de Operaciones de las Compañías, ya sea en pronósticos de tiempo a corto plazo o partes horarios del estado actual del tiempo en la localidad o en la ruta. En estos partes se da a conocer el estado general del tiempo, la visibilidad, dirección y velocidad del viento, altura y clase de nubes, presión atmosférica, temperatura del aire y humedad.

SERVICIOS INSPECTIVOS

Este tiene como finalidad la de fiscalizar todo lo concerniente al cumplimiento de las disposiciones legales y compromisos contraídos por las Compañías con el Estado, en lo referente a las licencias del personal, horarios, escalas, etc.

SERVICIO DE BOMBEROS

Es un servicio especial de bomberos cuya finalidad principal es la de efectuar el rescate de los pasajeros en un avión accidentado o presa de incendio. Están en continua alerta y cumplen la vigilancia en los momentos de aprovisionamiento de combustibles.

SERVICIO DE INTENDENCIA

Este servicio, aunque de carácter administrativo, mantiene cierta especialización en lo que se refiere al complejo problema de enlace entre servicios técnicos y almacenaje de sus materiales, y completa sus cometidos con información al público, comunicaciones internas, vigilancia y economía de toda la organización.

Veamos ahora, en un día en que las condiciones meteorológicas obligan a que todas las operaciones aeronáuticas se efectúen por las reglas de vuelo por instrumentos.

Todos los aviones que se dirigen a Carrasco deben volar de acuerdo a un "Plan de Vuelo" que ha sido comunicado al Centro de Control de Area, desde el aeródromo de salida, por medio del sistema de comunicaciones aeronáuticas. Durante el vuelo, se mantienen en comunicación y los aviones dan a conocer sus condiciones de vuelo, su posición y la hora estimada de su arribo.

El Centro de Control los informa del tránsito que existe en su ruta, las condiciones del tiempo y toda otra información que le sea necesaria para su seguridad. Estos ponen su rumbo hacia el radiofaro con la ayuda del instrumento llamado radiocompás y manteniendo la altura que se les ha asignado, por medio de su altímetro que ha sido ajustado a la presión "standard" de 1013 milibares, de forma que las variaciones de la presión afecten en las mismas diferencias a todos los aviones y de este modo mantienen la separación vertical reglamentaria de 300 metros.

En las proximidades del radiofaro los aviones solicitan iniciar sus procedimientos de aproximación y descenso, entrando entonces a funcionar el Servicio de Torre de Control, que ordena los turnos y autoriza cuando corresponda, la iniciación del proce-

dimiento del descenso. Este se basa en una maniobra a determinada altura, la cual se establece convenientemente para cada aeropuerto, siendo para el nuestro 600 metros sobre el nivel del mar, y que los pilotos la obtienen mediante la indicación de su altímetro corregido por informaciones de la Torre de Control con la presión atmosférica del momento (reglaje altimétrico QNH). Cuando esta maniobra comienza, la Torre está en comunicación radiotelefónica con el piloto a quien informa además de lo anterior, la altura de la base de las nubes bajas (techo), dirección y fuerza del viento y pista que debe usarse.

La maniobra que debe efectuar el piloto para descender de entre las nubes hasta tener visible el aeropuerto, ha sido publicada en forma de gráfica, sobre un plano de la zona, dando todos los detalles que sean necesarios, como ser la altura de los obstáculos, las características y frecuencia de los radiofaros, ubicación del aeródromo, sus pistas y edificios, etc., por el Servicio de Información Aeronáutica.

Todos estos sistemas y procedimientos usados y descriptos en forma muy breve, siguen las normas establecidas por la Organización Internacional de Aviación Civil (O. A. C. I.) y de la cual nuestro país es signatario y está obligado a aceptarlas.

S. E. VIEIRA



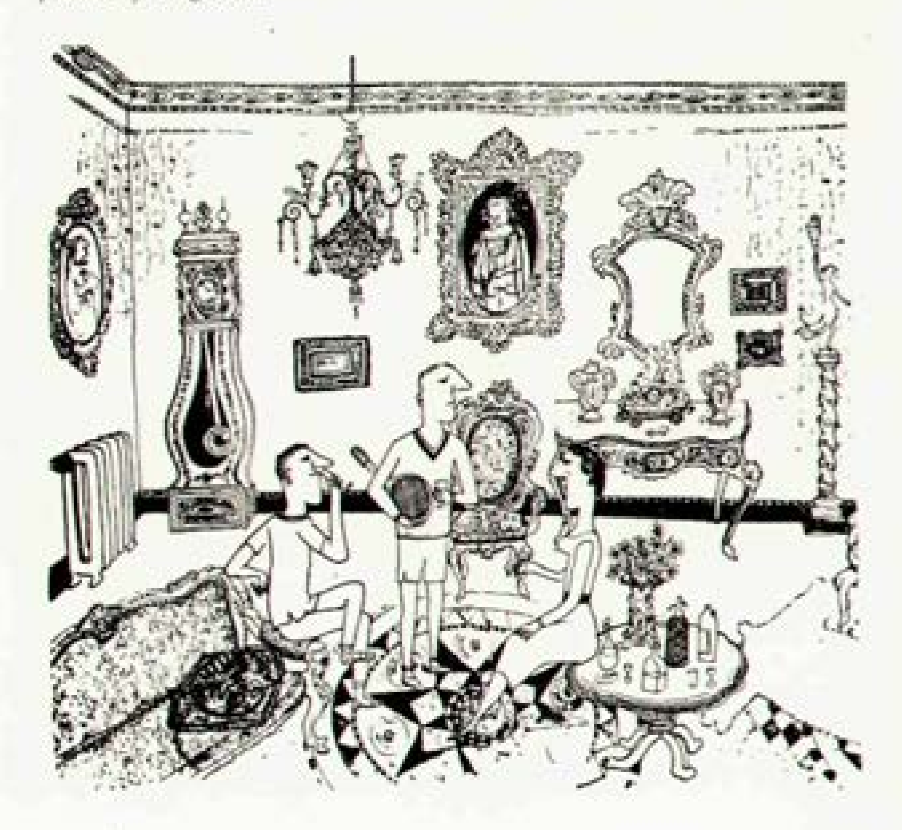
"Campesina"

19º Salón Nacional de Artes Plásticas. - Primer Premio de Escultura.
Autor: Rubens Fernandez Tuduri

SOBRE LA ORGANIZACION Y EL EQUIPAMIENTO DE LA VIVIENDA MODERNA

POR LA ARQUITECTO MARIA E. ALMADA

Caricaturas de este tipo fueron y son aún comunes en las publicaciones que buscan orientar hacia una nueva arquitectura. Muestran el ridículo contraste entre la vestimenta, hábitos, maneras de comportarse del hombre de hoy, y los ambientes ordenados y decorados como hace siglos. Por un lado: comodidad, simplicidad, ligereza; por el otro: rigidez, incomodidad, pesadez y cargazón.



LOS problemas que las exigencias cada vez mayores de la vida actual plantean a la gran mayoría de la población: acumulación de actividades, reducción cada vez mayor de las horas libres derivada entre otros factores, de la desorganización de la ciudad, problemas de transporte y tiempo insumido en éste, ponen cada vez más en primer plano la necesidad de una orientación correcta de parte de los realizadores y una comprensión más clara de parte de los propios usuarios, del problema de la organización de la vivienda.

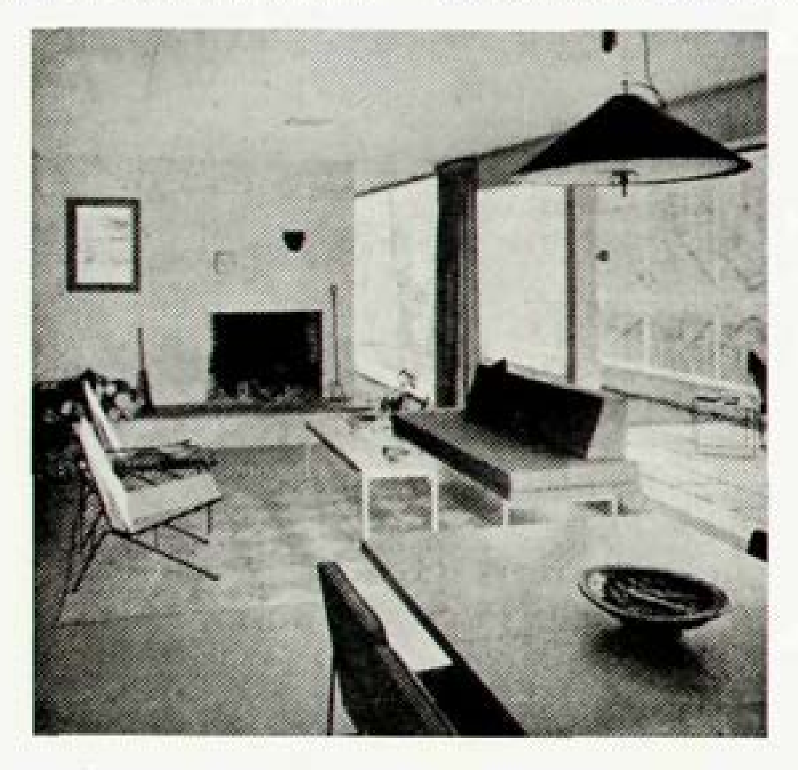


El ambiente se ha conformado en un solo espacio, en el cual por medio de muebles adecuadamente dispuestos, se ordenan el lugar de estar, el comedor y la cocina.

No nos referimos al problema en sí de la vivienda, el déficit grande de ella, y las malas condiciones ambientales de un enorme porcentaje de las construídas. Pero aun dentro de los sectores económicamente habilitados para proporcionarse una vivienda decorosa, un cambio fundamental de conceptos ha de irse produciendo, en parte por las propias exigencias de la actividad diaria, en parte por la divulgación y el asesoramiento de los técnicos y organismos capacitados para hacerlo.

El tipo de vivienda del 900, que aún se arrastra hasta nuestros días, respondía y responde aún en algunos casos, a las distintas condiciones de vida de la época. En una casa en que se tienen personas de servicio, cada una especializada en una función: cocina, limpieza, etc., es lógico que se tendiera a radiar un poco los centros de actividad de esas personas de servicio. Así la cocina, colocada en general al fondo de las casas, era el feudo de la cocinera que no tenía otra tarea que atender. El hecho de que

hubiera otra persona ocupada de la limpieza no exigía la necesidad de restringir ni el número ni el tamaño de las habitaciones. El que hubiera quien atendiera la puerta de calle sin mayor perjuicio de sus otras tareas no provocaba el problema de la distancia enorme a cina, era por su mismo carácter el centro de la casa, pero por supuesto sin el problema de que la dueña de casa tuviera que ser quien trajera la comida a la mesa. En cuanto a las habitaciones de recepción eran exactamente eso: de recepción sin la menor posibilidad de



En un solo ambiente, ampliamente abierto al exterior, buscando la ventilación, la iluminación y el asoleamiento, se logra crear un lugar de estar y comedor de ordenación simple y flexible, que se incorporan visualmente al espacio exterior.

recorrer entre la puerta de calle y el lugar de trabajo.

En otro plano, el tipo de vida familiar en que la mujer no se ocupaba más que del hogar, y era el hombre quien por su trabajo disponía las horas de concentración de la familia entera a la hora del almuerzo o de la cena, justificaba por ejemplo, la necesidad de un amplio comedor y enorme mesa alrededor de la cual se efectuaban verdaderos ritos. Este comedor alejado de la co- uso diario por su incomodidad y el esfuerzo que ocasionaba el mantenerlas en orden. El dormitorio, se usaba solamente para dormir ya que la casa tenía suficientes espacios para estar (no adecuados, pero existentes al fin) con la consiguiente inadaptación para cualquier otra función y aun para la propia.

En suma, todo un aparato de vivienda montado de acuerdo a una organización familiar ya caduca e imposible.

ALGUNOS FACTORES QUE MODIFICAN LA ORGANIZACION TRADICIONAL DE LA VIVIENDA

Para plantear solamente algunos de los factores que en más grande escala han producido una alteración profunda en el modo de organización familiar tradicional tengamos en cuenta por ejemplo, la paulatina desaparición del servicio doméstico y la incorporación cada vez mayor de la mujer a las actividades productivas de la sociedad. Solamente éstos, aparte de otros factores, plantean una transformación en los conceptos de los cuales partir para organizar una vivienda, si queremos que ésta se adecúe lo más armónicamente posible a las necesidades de la organización familiar.

No más grandes habitaciones copiosamente amobladas, no más paredes o techos profusamente moldurados, muebles de enorme volumen cuyo desplazamiento exige un ejército casero, no más extensos corredores, piezas inútiles, etc. La ausencia de servicio doméstico y de la mujer de su hogar durante la mayor parte del día, y la necesidad de contemplar la realización de las imprescindibles tareas domésticas en el mínimo de tiempo y con el mínimo de esfuerzo, nos ponen frente a problemas que no tenían planteados nuestros abuelos, por lo menos en los más amplios sectores.



Nótese cómo con la simple y adecuada ubicación del sofá, se definen dos funciones distintas dentro del mismo ambiente, comedor y lugar de estar.



Destacamos la vinculación ágil y directa del lugar de comer y la cocina, a través de un vano y un mueble utilizable como posaplatos, mesa de desayuno, etc.

La organización funcional.

Así se buscan la vinculación casi directa de los locales de trabajo, a todas las habitaciones con una función ligada a la de aquéllos (cocina al comedor, cocina a puerta de calle, cocina a entrada de servicio, etc.) para evitar desplazamientos inútiles con el consiguiente gasto inútil de energía y tiempo. El living-comedor condensa en una habitación agradable las funciones del come-

dor, sala y lugares de estar de la antigua casa, condensando a la vez la vida de la familia, creando un centro de atracción y de reunión, en las pocas horas del día en que eso es posible. El dormitorio resta como el único lugar capaz de contemplar la necesidad de aislamiento de cada uno. Debe ser entonces no sólo un lugar de dormir sino también de estar, de estudio, de trabajo, es decir contemplar las actividades propias de cada individuo que habite en la casa.

Es decir, la casa debe adaptarse a las necesidades más características de la familia como tal y como conjunto de individuos cada uno con sus propias necesidades.

La higiene.

La higiene, actualmente una ciencia que tiende a regir todas las actividades, nos permite determinar las mínimas exigencias de aereación, iluminación, ventilación, etc. Evidentemente las an-

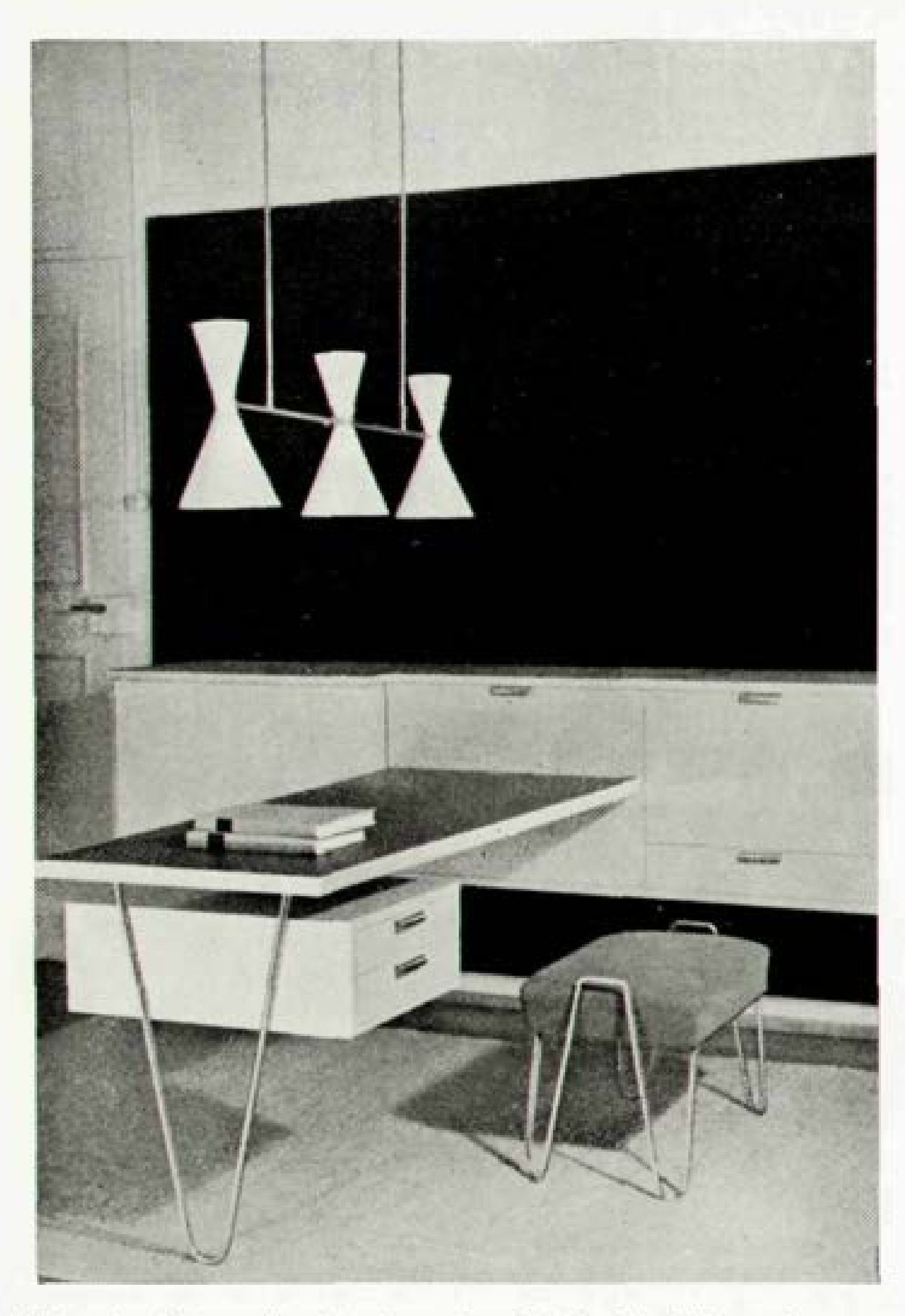


Se destaca la ligereza de los muebles con su estructura de hierro, y la calidad de la decoración del ambiente, conseguida sin elementos superpuestos, por la sola presencia de muros y elementos estructurales bien trabajados.

Las camas, elementos de medidas y proporciones determinadas, se convierten en el elemento fundamental organizador del dormitorio. Eliminada la decoración inútil, vale por la textura y color de los materiales empleados (madera o hierro, telas, etc.). Se complementa la composición con el mobiliario necesario a la función íntima que se desarrolla en el dormitorio.



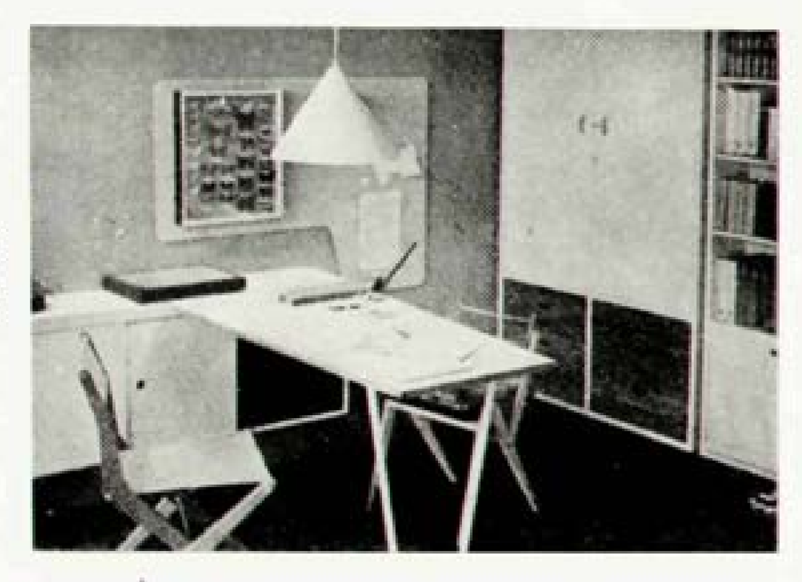
El dormitorio de niños, alegre y proporcionado a sus usuarios, se complementa con el lugar de juegos, permitiendo la aislación parcial de los niños del conjunto de la actividad de la casa.



El lugar de trabajo o estudio, se determina en sí por la índole del mobiliario que lo compone, pudiendo por lo tanto estar integrado a otros ambientes (lugar de estar o dormitorio, etc.).



En el mismo sentido que el anterior, este rincón, un poco más caracterizado.



★

tiguas casas en que generalmente sólo dos habitaciones, las que daban a la calle, tenían ventilación y luz directa, no podían considerarse en absoluto como higiénicas. El progreso en la construcción y la profundización en el estudio de las necesidades higiénicas permiten a la habitación moderna contemplar esas necesidades, creando las grandes aberturas que proporcionan aire y luz a toda la habitación y no son simplemente una expresión de la plástica moderna como es de uso creer en el gran público.

La economía.

Una razonable aplicación de criterios de economía, lleva a buscar el máximo "confort" con el mínimo de erogación, lo que determina la necesidad de adecuadas soluciones de distribución, de tamaño necesario para las habitaciones, de acuerdo al número de personas que habitan la casa y, en fin, adecuación de las soluciones estructurales y del uso de materiales ya no respondiendo a una plástica vacía sino al uso adecuado de los locales.

EL EQUIPAMIENTO DE LA VIVIENDA

Todas estas virtudes arquitecturales pueden y deben ser reflejadas en el acondicionamiento de la vivienda. *El equipamiento de la vivienda debe adecuarse como la vivienda misma a las necesidades actuales.*

¿Qué significado puede tener un comedor "estilo inglés" en la vida moderna? Simplemente es el símbolo de la incomodidad ante todo, del mayor trabajo de mantenimiento, y del mayor costo. Así como en la cocina se desecha la antigua cocina a leña o carbón por la mayor comodidad que implica (en tiempo, trabajo, manualidad, etc.) una cocina eléctrica o a gas, así como

en un baño se instala un calentador eléctrico de agua en lugar de calentar las clásicas ollas para cada baño, así es necesario adecuar cada uno de los muebles a las necesidades modernas.

El mueble, sea cual fuere, debe ser cómodo, útil, práctico, ocupar el mínimo de espacio necesario para cumplir su función. Una silla debe ser cómoda para sentarse, ser fácil de desplazar, tener un tapiz que no sea necesario cubrir con una funda para resguardarlo



★

Este tipo de asiento, posible de realizar en madera laminada y prensada o material plástico, con estructura de hierro, presenta cualidades de ligereza, resistencia y simplicidad, y es susceptible de producir industrialmente en grandes cantidades y a bajo costo.

★

"La silla es ciertamente el elemento del mobiliario más complejo y más difícil de ejecutar. Debe responder a todo un conjunto de funciones muy distintas según se trate de una silla de trabajo, de comedor o de reposo. Además debe corresponder a la anatomía humana al mismo tiempo que a las necesidades sociales de una época, de la cual es el reflejo. Los hábitos, las técnicas y el arte son los factores que tienen más influencia sobre la evolución de su forma. Las actitudes del hombre dependen de toda una educación. Nuestro comportamiento actual, nuestro modo de sentarnos, libre de toda convención, permite posibilidades mucho más amplias. Los materiales nuevos, las técnicas diferentes, sobre todo la búsqueda de formas abstractas en la pintura y la escultura crean un nuevo medio, del cual las formas de nuestros muebles actuales son una expresión. De todos modos, la silla caracteriza una época."

L'ARCHITECTURE D'AUJOURD'HUI, octubre 1954, pág. 1.



★

Destacamos las posibilidades que ofrecen materiales como la paja, cardo, mimbre, etc. Las excelentes cualidades de este material, ligereza, flexibilidad, limpieza, pueden ser aprovechados por el diseñador infinitamente desde el punto de vista plástico. La estructura de hierro contribuye a acentuar la ligereza y resistencia del conjunto.

★

por el alto costo que implique cambiarlo cuando se deteriore, en fin que no sea un estorbo sino una ayuda en la vida diaria. Una mesa no debe ser tal que sea imposible colocar nada sobre ella sin que se estropee, ni un artefacto imposible de mover, lleno de decoraciones que solamente darán trabajo para mantener limpias y sanas, sino un mueble cómodo, posible de ampliar o reducir según las necesidades del grupo familiar.

Exactamente las mismas consideraciones pueden hacerse para todos y cada uno de los muebles o artefactos eléctricos y objetos de adorno, que equipan una casa.

¿Qué posibilidades abre la industria nacional para el equipamiento de la vivienda?

Debemos analizar los dos aspectos del problema: a) El mercado comprador, y b) los abastecedores de ese mercado.

a) La gran mayoría de la pobla-





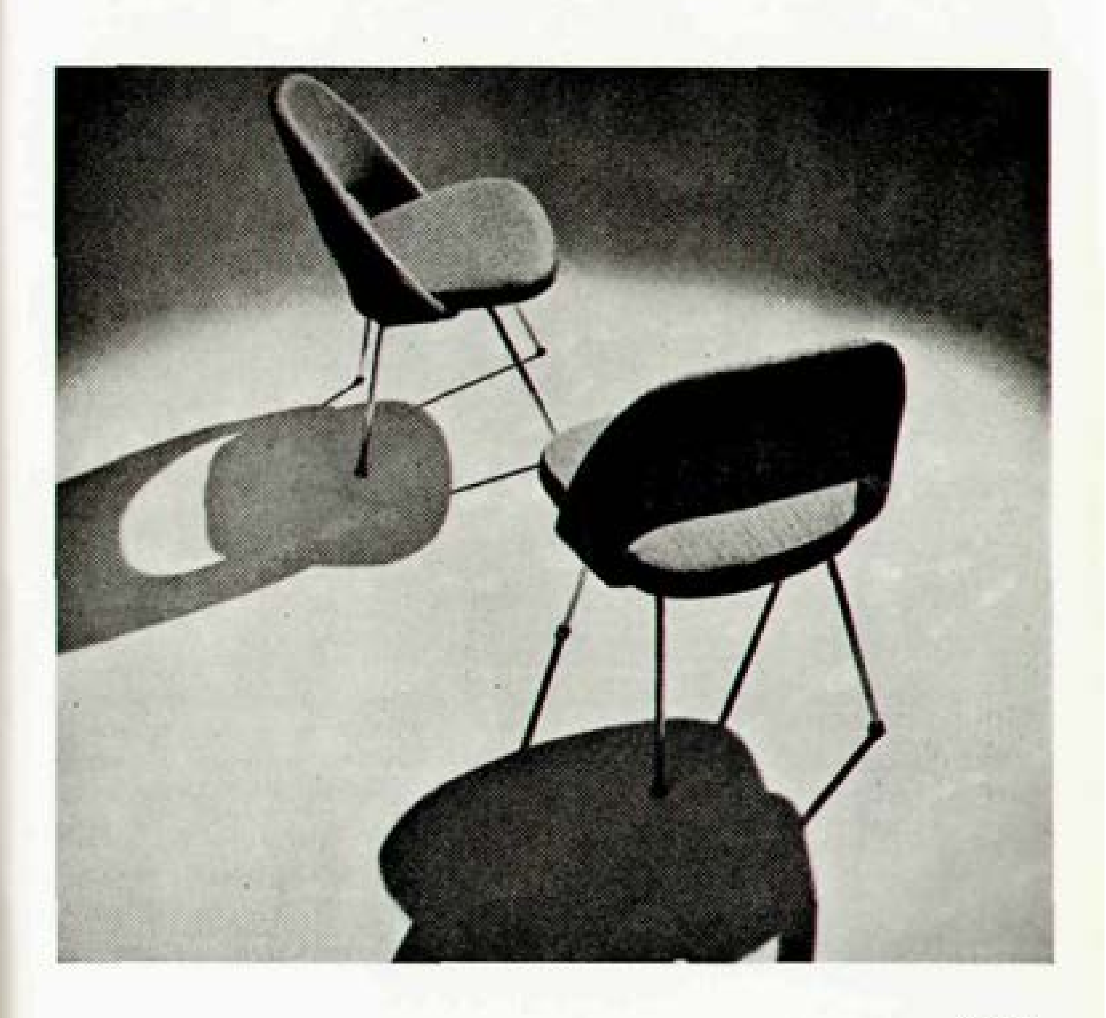
El asiento tapizado (con rellenos diversos, particularmente espuma de latex o similares), puede contemplar lo más acabadamente posible las necesidades de comodidad y ajuste a la anatomía del cuerpo humano. Vale no sólo por esto, sino por la simplicidad y ligereza, dando la nota destacada la pureza de la forma, la calidad de la textura y el color del tapiz.

ción equipa sus viviendas sin ninguna clase de orientación adecuada, aprovechando las posibilidades económicas que un sector de la industria del mueble ofrece, generalmente mobiliario de baja calidad, de mal gusto, inadecuado, que trata de explotar todos los sentimientos vanidosos y deseos de "aparentar" para colocar modelos "ingleses", "franceses", "renacimiento", "colonial", etc. Ese mobiliario, lógico en su época, ha caducado históricamente.

Es claro que sólo una elevación de la capacidad adquisitiva de grandes sectores de la población, paralelamente a una elevación paulatina de su nivel cultural que la despoje de prejuicios y resabios conservadores en sus gustos, convertirá a esos sectores en mercado de una futura industria nacional del mueble.

A la vez, el equipamiento de "máquinas" de uso doméstico (lavadoras, refrigeradoras, aspiradoras, calentadores de baño, etc.) está en la actualidad fuera de las posibilidades económicas de los más amplios sectores.

Y ambos elementos, mobiliario ade-





Los puntos esenciales en la concepción de la mesa moderna, son: a) las proporciones en el tablero o entre el tablero y la altura, b) los distintos materiales que darán distintos efectos en textura, color, etc. — En este caso, el tablero está realizado en plástico de dos colores, y con patas de hierro redondo que aligeran el conjunto.

cuado y máquinas de uso doméstico, son imprescindibles para un vivir confortable de las grandes masas de familias trabajadoras, empleados u obreros.

b) La industria del equipamiento. El desarrollo de esta industria, en las actuales condiciones del medio, está indisolublemente ligado al desarrollo de un mercado amplio. Algunos pioneros de la misma, poco a poco han ido ampliando su esfera de influencia. Pero por lo elevado de los precios, y por el choque que sus productos provocan en un medio culturalmente atrasado, sólo abastecen a reducidas minorías.

La producción en gran escala es la que abarata los precios, y la producción de muebles susceptibles de fabricarse en grandes cantidades, industrializarse, alejándose cada vez más del trabajo artesanal al que siguen todavía aferrados algunos, es el camino hacia el futuro de una gran industria del equipamiento de la vivienda para la totalidad de la población de la ciudad y del campo.

El problema plástico. — El tema en sí puede ser, y es, objeto de las más amplias controversias. Pero algunas líneas generales pueden trazarse, sobre las que hay acuerdo en mayor o menor grado.

Ante todo es indiscutible que la expresión plástica del mueble, máquina o utensilio de uso doméstico, va a surgir de su forma (proporciones, etc.) y de los materiales empleados (textura, color, forma de trabajarlos, etc.).

La forma será correcta desde el punto de vista funcional, si se adecúa al uso para el cual el mueble o útil se destina, y al ambiente en el cual ha

de ubicarse, no olvidando que el mismo es en sí uno de los elementos que contribuyen a conformar ese ambiente. Los materiales estarán correctamente empleados, si solucionan adecuadamente la función para la que se destinan (estructura, recubrimiento, etcétera).

Pero al hacer ambas consideraciones debemos tener en cuenta criterios de economía, de simplicidad, ligereza, flexibilidad, limpieza. Y todavía más, que el producto resultante sea agradable, tratando de superar las dificultades de la materia, sin violentarla, para llegar a la forma que el proyectista desea, sobre la base de un ajustado esquema funcional, que no debemos trastocar, y sin propósito preconcebido de buscar la originalidad, el golpe efectista, lo extraño.

Creemos que por este camino, tan esquemáticamente planteado, por el acopio de experiencia y por una coherencia expresiva cada vez mayor que necesariamente ha de darse con el transcurso del tiempo, se podrá llegar realmente a una expresión contemporánea que sea sentida y comprendida por amplios sectores de la población.

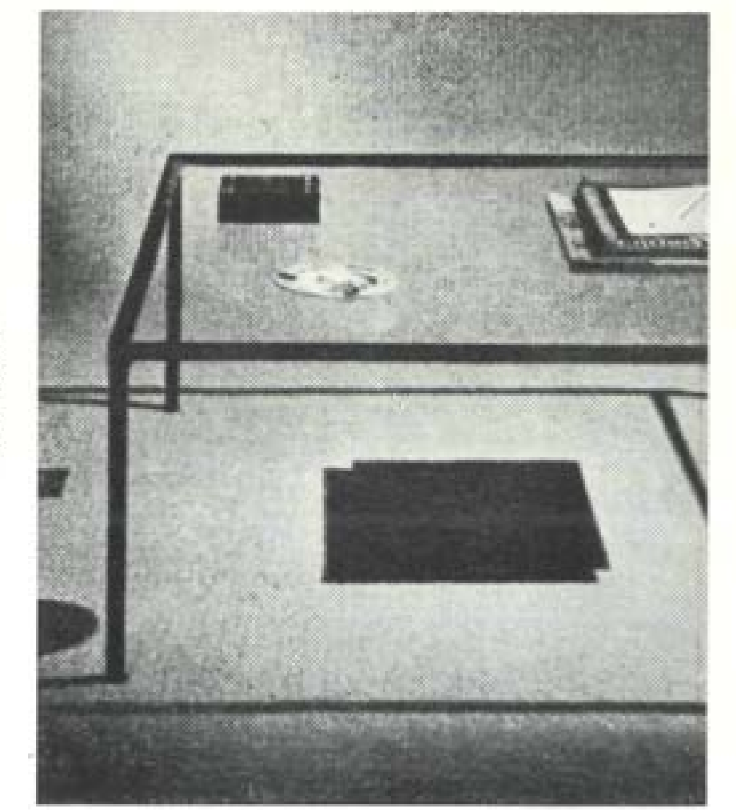
Todo esto plantea la importancia y la necesaria ingerencia del diseñador en la producción del mueble, de los artefactos de iluminación, de todos los artículos de uso doméstico, susceptibles y necesarios de llevarse a la producción industrial en gran escala.

Así llegará el momento en que haya una unidad expresiva en la producción de artículos de equipamiento, que por su calidad y variedad permitan al usuario su adquisición y renovación, sin necesidad de ir imprescindiblemente a la consulta del "técnico", sin necesidad de encargar diseños exclusivos para "él", pues lo que ofrece el mercado no le satisface.

★

Mesa de vidrio con armadura metálica. La ligereza conseguida con la estructura, se acentúa con la cubierta transparente.

★





"TRES GAUCHOS"

de Luis A. Solari. - Primer premio de dibujo del Salón Nacional de Bellas Artes 1955.

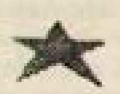


"*Retrato de Alicia*"

19º Salón Nacional de Artes Plásticas. - Gran Premio Oleo

Autor: Edgardo Ribeiro

Construcción de TAJAMARES



por el Ing. ***JUAN ANTONIO RODRIGUEZ***

LOS hechos conocidos, golpeando con toda la intensidad de su fuerza, han demostrado una vez más, que la potencia económica de nuestra República depende de la industria ganadera.

Muchas veces hemos manifestado que la producción fundamental de nuestra riqueza está representada por la "Estancia", cuyos productos exportables, al fin de cuentas, son los que alimentan el montaje administrativo, pagan y amortizan las deudas públicas, mueven el comercio e impulsan nuestras mentadas industrias. La ganadería por sí sola luego de abastecer las necesidades del subconsumo, es la principal fuente productora de divisas y significa el 85 % de las exportaciones totales.

Pero la estancia no podría subsistir sin la conjunción de tres factores naturales: suelo, pasturas y aguadas.

Se dice que el Uruguay, sumados los kilómetros de cursos de aguas, entre ríos y arroyos presenta frente a la superficie territorial un sistema hidrográfico excepcional; y con esta premisa los habitantes de este hermoso y confiado país se dan por muy satisfechos. Pero no ha habido alguien, hasta donde hemos podido saber, que informara que *nuestro territorio va perdiendo paulatinamente* su capital hídrico, ya que las

TERRENO O CAMPO APROPIADO PARA LA CONSTRUCCION DE UN TAJAMAR

vertientes se agostan, los cursos de agua disminuyen su caudal y la mayoría de las napas freáticas de los manantiales y pozos han perdido su potencia original, bajando su nivel estático o secándose definitivamente.

Este fenómeno de proyecciones funestas proviene de distintas causales como ser: desaparición de los montes naturales que marginan los arroyos transformación del tapiz vegetal de alto en bajo, agricultura incontrolada, erosión, carcavas, etc., procesos todos que facilitan el rápido escurrimiento de las *aguas superficiales privándonos de* los beneficios del desplazamiento pausado de las aguas. Por estas razones rápidamente enunciadas enfocaremos el asunto tratándolo desde el punto de vista del aprovechamiento del agua para el ganado, en base a la construcción de embalses, genéricamente conocidos por estanques, represas, endicamientos como también denominados azudes en la región fronteriza del país y tajamares en el sur de la República.

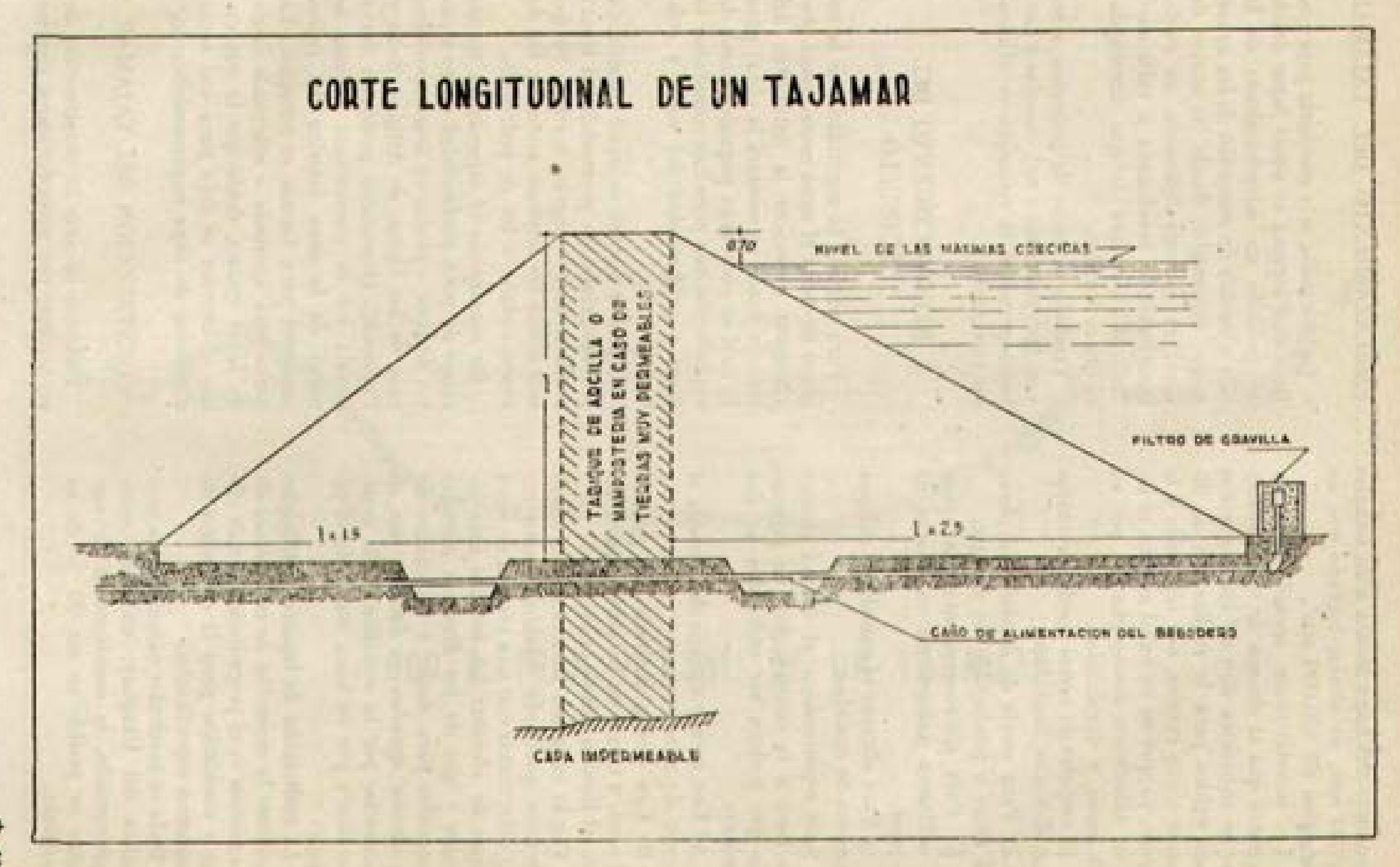
Subsidiariamente con el aprovechamiento de los tajamares como fuente de suministro de agua, estas obras permiten retener los excedentes de las lluvias alimentando, a su vez por filtración, las corrientes subterráneas.

La construcción de un tajamar, si bien es operación simple, responde a principios de estricta técnica no ajena a la ciencia de la mecánica de los suelos.

Los ingenieros ingleses han logrado en la India, con diques construidos exclusivamente con tierra, embalses de



60 mts. de altura, y el que estas líneas escribe pudo observar al sur de Egipto, *zona del Sudan próximo a Kartúm*, una represa de contención de 30 mts. de altura que en su interior constaba de un diafragma impermeabilizador central de arcilla. En la República Argentina Provincia de Jujuy tenemos el embalse de "La Ciénaga" con un dique de tierra de 22 mts. de altura y 1240 mts. de longitud, que cubre unas 200 Hás. de superficie con una capacidad de 30.000.000 de litros aproximadamente y en la República de Chile, se está dando término, represando el des-


CORTE LONGITUDINAL DE UN TAJAMAR
NIVEL DE LAS MAXIMAS CRECIDAS
0.70
TABIQUE DE ARCILLA O MAMPOSTERIA EN CASO DE TIERRAS MUY PERMEABLES
FILTRO DE GRAVILLA
CAÑO DE ALIMENTACION DEL BEBEDERO
CAPA IMPERMEABLE

aguadero del Lago Maulo a un embalse de 30 mts. de altura, logrado con un terraplen de 330.000 mts^3.

Lo anteriormente acotado nos demuestra que al alcance de todo productor se encuentra uno de los materiales más nobles para la realización de diversas obras rurales, *nos referimos a la tierra*, ya que de su hábil empleo se logran soluciones insospechadas, por su eficiencia y durabilidad.

El embalse de aguas puede efectuarse con distintas finalidades:

a) Para servir de depósito en obras de riego o producción de energía.

b) Para almacenamientos de aguas a utilizarse únicamente en épocas de sequías.

c) Para abrevar el ganado en campos carentes de aguadas.

Sólo estudiaremos el último punto; en base a la construcción de tajamares que podrán ser utilizados en dos formas:

A) Con acceso directo del ganado al espejo de agua.

B) Con acceso indirecto del ganado al agua, a través de bebederos que reciben el líquido desde el tajamar.

Por lo expuesto someramente, consideramos que todo establecimiento rural debe contar con una reserva de agua capaz de afrontar las sequías más intensas y que de los diversos métodos conocidos para dotar a un campo de excelentes aguadas se destaca por su economía, por la sencillez de la construcción y por su buen resultado el tajamar.

La realización de lagunas artificiales mediante la ejecución de terraplenes de contención es el procedimiento más eficaz y económico para la captación de corrientes superficiales.

Dada la particular característica orográfica del Uruguay, ondulado compartimentado, la construcción de embalses es posible en un 90 % de su territorio.

EMPLAZAMIENTO DEL TAJAMAR

La ubicación más adecuada para realizar una represa es aquel lugar donde se produce un estrechamiento de la olla o cuenca de recepción de las aguas, mejor expresado; donde las curvas de nivel se acercan formando un cuello constituyendo hondonada o valle cuyo "talwed" presenta laderas acentuadamente inclinadas.

También el curso de pequeños arroyos, (permanentes o no) cañadas y zanjones permiten la ejecución de eficientes tajamares.

RECONOCIMIENTO DEL SUBSUELO

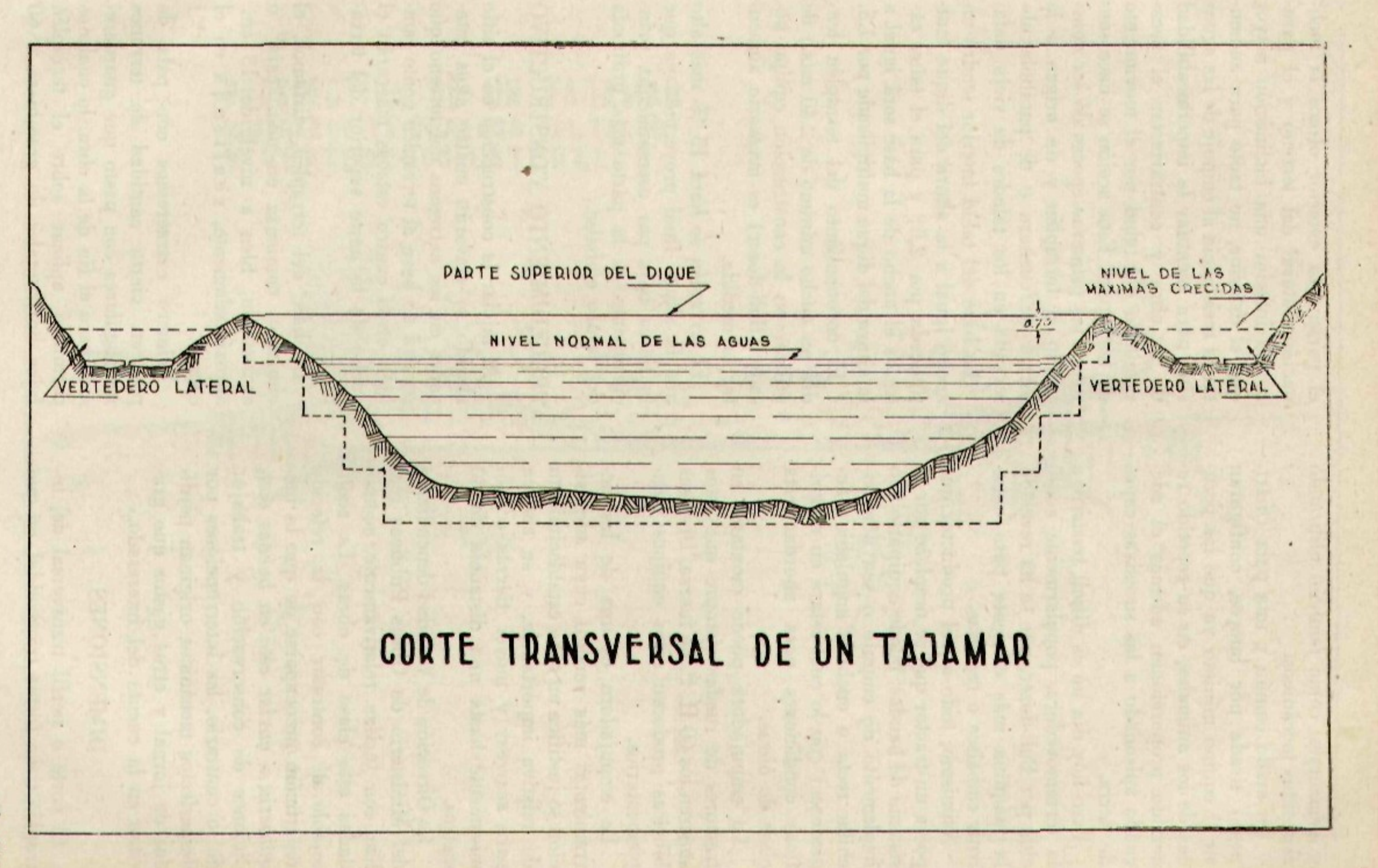
Para obtener la seguridad que la represa retendrá el agua necesitamos previamente reconocer la naturaleza del terreno donde se asentará la obra; para lo cual se excavarán pequeños pozos de exploración que permitan comprobar la clase y profundidad del suelo y subsuelo.

El mejor terreno es aquel constituido por materiales de permeabilidad lenta: arcillas, tierras negras, margas. Se deben evitar los terrenos arenosos, los de canto rodado o los de pedregullo.

De construirse el tajamar en un terreno de poca profundidad sobre mantos de roca o piedra en descomposición caso de los Dptos. de Artigas, Salto y Paysandú, (formación geológica Serra Geral) no es conveniente utilizar la tierra de la zona interior del represamiento para formar el terraplen. La tierra será aportada o acarreada desde un lugar vecino, desde que la que cubre el interior se deja para que actúe a manera de capa impermeabilizante.

CONSTRUCCION DEL TAJAMAR

Podemos encarar la construcción de un tajamar por procedimientos simples



CORTE TRANSVERSAL DE UN TAJAMAR

y elementales como también utilizando elementos mecánicos.

Un arado común y una pala (mariposa) tirada por bueyes, configuran en el equipo mínimo ya que las pezuñas de los animales, en su repetido recorrido proporcionan además el adecuado apisonado a las sucesivas capas de tierra.

Pero hoy día no es difícil recurrir a la terremovedora, popularmente conocida por Bull-dozer, que se ha revelado la máquina más eficiente para construir embalses o represas.

Asimismo, todo aquel productor que posea un tractor que se desplace por el sistema de bandas, puede equiparlo con implemento de empuje o sea una cuchilla recta o cuchilla angulable (angledozer) con lo cual estará en magníficas condiciones para abordar esta clase de obras.

La empujadora puede montarse en tractores de ruedas siempre que estos superen los 60 H. P. de fuerza. Diversas fábricas producen estos equipos complementarios.

La empujadora es una de las herramientas más versátil cuya adquisición se justifica en todo establecimiento de relativa importancia, y se emplea para acarrear y mover tierras económicamente hasta una distancia de 80 metros.

La Dirección de Vialidad dependiente del Ministerio de Obras Públicas realiza con tarifas relativamente acomodadas esta clase de obras. Es aconsejable al contratar con la referida repartición preocuparse de que la maquinaria a enviar esté en buenas condiciones de conservación y trabajo; de lo contrario, las interrupciones por desperfectos mecánicos originan pérdidas de jornal y otros gastos que gravitan en la cuenta del interesado.

DIMENSIONES

El corte o perfil transversal del terraplén tiene forma trapezoidal, en que el paramento exterior ofrece la inclinación natural del terreno y el paramento interior una inclinación mayor que el exterior, no tanto para aumentar la resistencia al empuje de las aguas sino para acentuar la impermeabilidad de la obra y contrarrestar el socavamiento del talud por el movimiento de las aguas. Esta acción se hace sentir en las primeras épocas de ser construído el terraplén y da origen a la forma de cuchara o de parábola observada en los taludes de vieja data.

La base del talud interior tendrá un ancho igual a la altura del dique multiplicada por 2,5; y para el talud exterior el ancho de la base será igual a la altura del dique multiplicada por 1,5.

El coronamiento del terraplén tendrá un ancho mínimo de 2.40 mts.; de utilizar en la construcción equipo pesado (Bull-dozer) es necesario aumentar la medida.

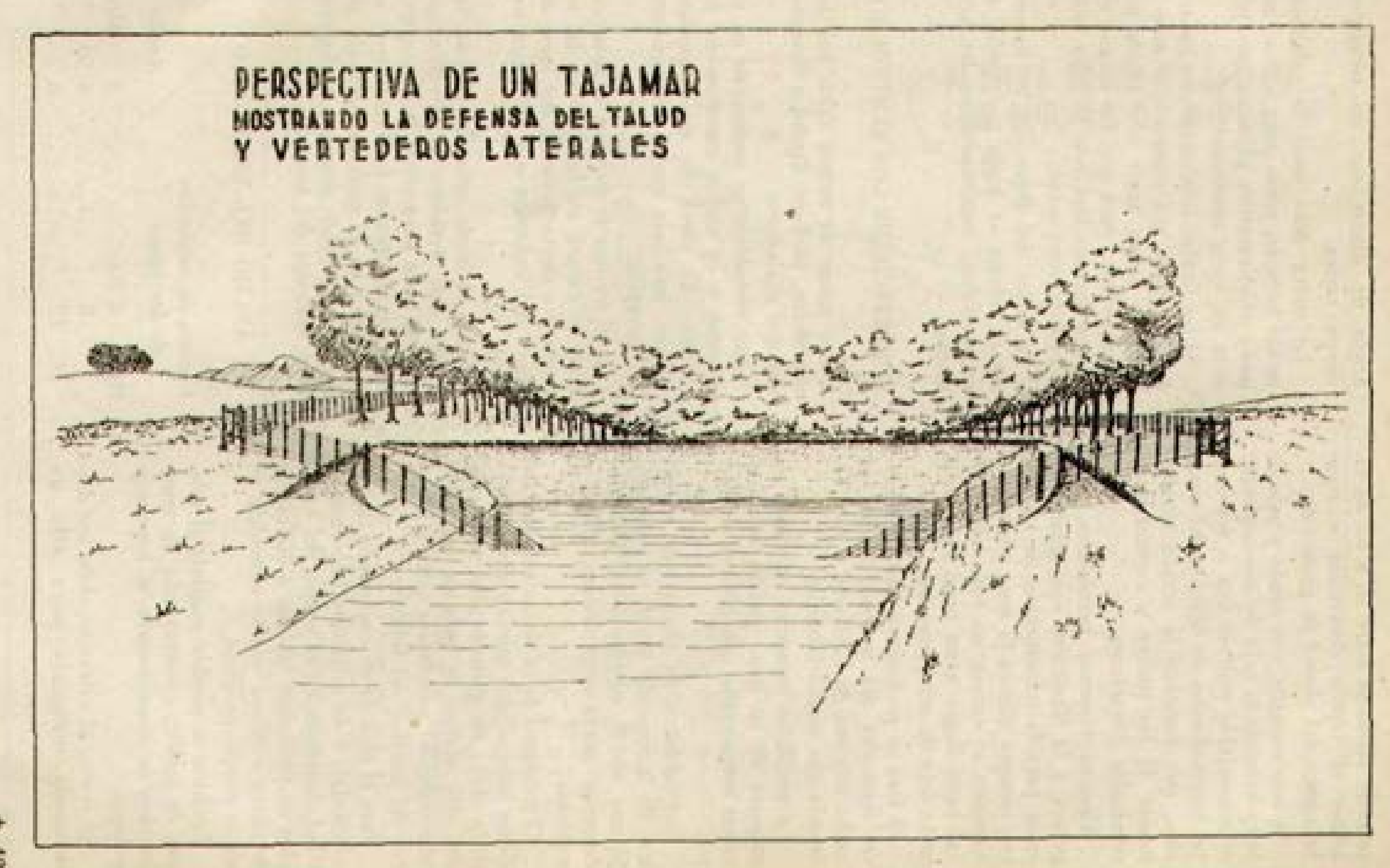
El terraplén se hará 15 % más alto que la altura final proyectada ya que la tierra baja por asentamiento, principalmente en la parte más profunda del futuro embalse.

PROCEDIMIENTO CONSTRUCTIVO

Al iniciar la construcción en el sitio elegido se clavarán cuatro altos estacones en los extremos del terreno que servirá de base al terraplén como también otras cuatro estacas marcarán el ancho de la parte superior del terraplén.

La base del terraplén, diríamos, el cimiento, comienza en una "caja" o excavación, bien a nivel, de 15 cm. aproximadamente, realizada en el campo.

Primero extraeremos con pala de puntear, cierta cantidad de terrones rectangulares con pasto que guardaremos para el fin de la obra, lo cual nos permitirá aplicar sobre el terraplén fajas horizontales de gramíneas a 60


PERSPECTIVA DE UN TAJAMAR
MOSTRANDO LA DEFENSA DEL TALUD
Y VERTEDEROS LATERALES

cms. de distancia entre sí, a fin de facilitar el rápido desarrollo o recubrimiento del césped de protección.

A continuación, con arado y pala de buey haremos la caja de asentamiento; es aconsejable realizar una o dos zanjas longitudinales de fijación del terraplén, que acentúan la acción antideslizante de las tierras y contrarrestan eventuales filtraciones.

Algunos terrenos permeables, propensos a la filtración, son igualmente aptos para la construcción de tajamares, siempre que en la zona central del terraplén se excave un foso longitudinal hasta llegar a un nivel en que el suelo deja de ser permeable.

El foso se prolongará hasta los bordes naturales del terreno, tendrá un ancho mínimo de 1.20 mts. y será rellenado con arcilla húmeda.

La arcilla se esparcirá en capas no mayores de 10 cms., siendo enérgicamente compactada con pisones de hierro.

Generalmente, la tierra que se extrae de la base del talud, no debe emplearse en la construcción. Debemos descartar tierra con piedras, raíces y malezas.

El préstamo de la tierra se obtendrá de las laderas, que quedan aguas abajo de la obra; no obstante ello, si la calidad del terreno lo permite (subsuelo impermeable) podríamos extraer la tierra del interior del tajamar.

Para el caso de no contar con tierras adecuadas, o de suficiente impermeabilidad, haríamos en el centro del terraplén un verdadero tabique o diafragma de tierra arcillosa que se obtendría en algún campo próximo.

También es posible sustituir el tabique de arcilla, construyendo un muro interior de mampostería u hormigón ciclópeo.

La tierra, al extraerse, debe ser desmenuzada utilizando para ello un arado de discos con su correspondiente rastra.

La tierra debe estar lo suficientemente húmeda, como para formar una pasta relativamente plástica, que permita un buen apisonamiento.

Si las lluvias interrumpieran los trabajos, habría que esperar que oree la tierra y luego pasar una rastra por la superficie, para que las nuevas camadas formen liga con la capa anteriormente compactada.

La unión del dique con las barrancas o laderas se logra por medio de excavaciones, escalonadas en las pendientes.

SUPERFICIE DE LOS VERTEDEROS

Las aguas en exceso salen por los vertederos, también llamados desaguaderos o aliviaderos.

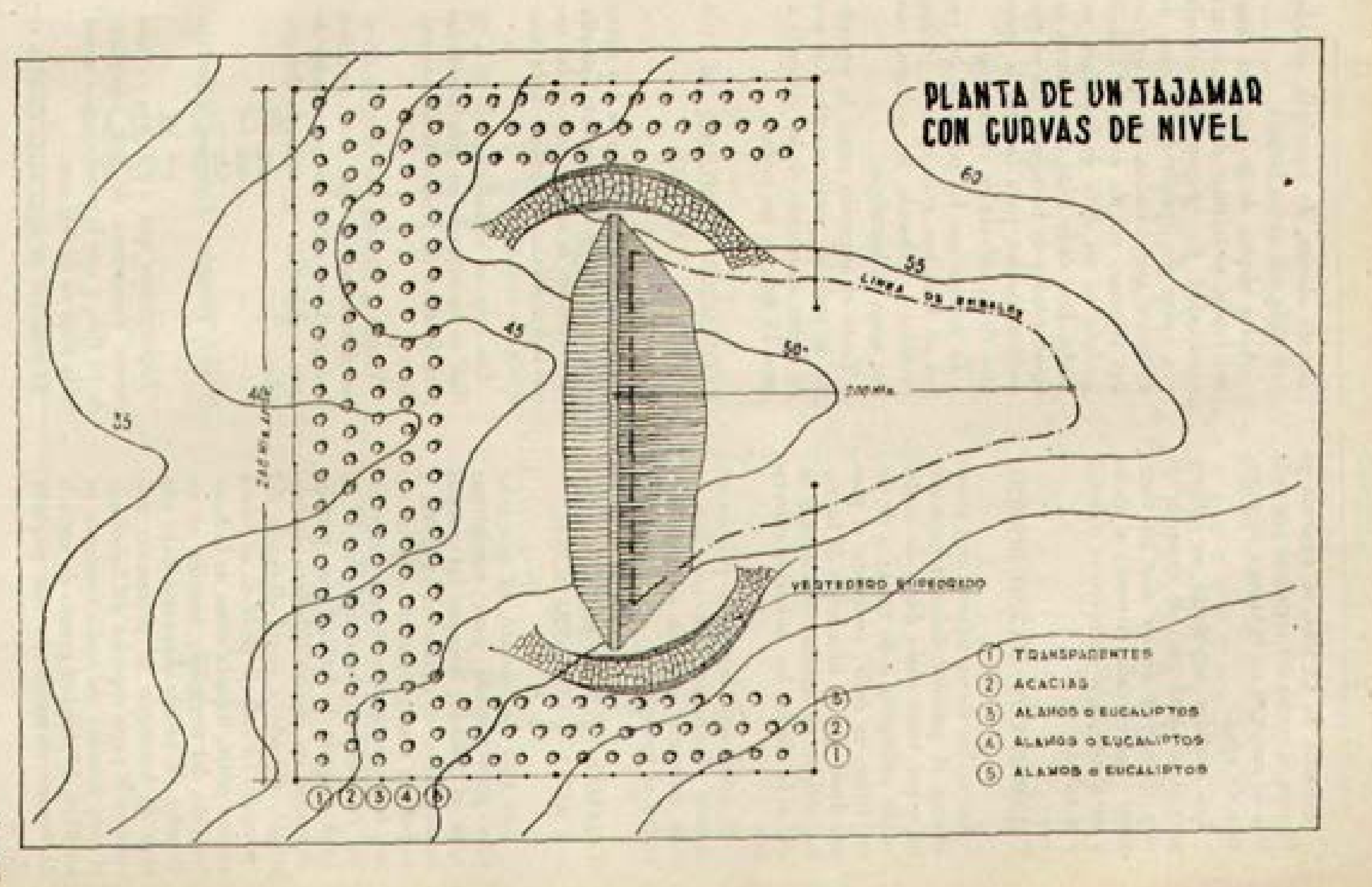
Los vertederos se construyen en un extremo o en ambos extremos del terraplén. El nivel de éstos quedará 70 cms. más bajo que el coronamiento del terraplén.

Si el terreno lo permite, el desaguadero se cavará en las laderas del terreno y a cierta distancia del lugar de unión del terraplén con el campo natural.

Tanto el fondo como las paredes laterales del vertedero se forrarán con piedras lozas para evitar la acción erosiva de las aguas. Los vertederos se ensanchan en la zona de admisión de las aguas y deben desaguar en lugares bien distantes del terraplén.

ANCHO DEL VERTEDERO

Cuenca de captación de las aguas		*Ancho*	
Hasta 4 Hás.	....	3	Mts.
" 8 "	....	4.50	"
" 12 "	....	6	"


PLANTA DE UN TAJAMAR
CON CURVAS DE NIVEL
60
55
50
45
40
35
1 TRANSPARENTES
2 ACACIAS
3 ALAMOS O EUCALIPTOS
4 ALAMOS O EUCALIPTOS
5 ALAMOS O EUCALIPTOS

A partir de 12 Hás. se aumenta en 30 cms. el ancho del vertedero por cada Há. de aumento en la cuenca de recepción de agua.

Las medidas anteriores se refieren para el supuesto caso de construir un solo vertedero; de ser dos los vertederos (uno en cada extremo) el ancho o sección de cada vertedero se reducirá *a la mitad.*

TAJAMAR CON ACCESO DIRECTO

Las orillas de un tajamar con acceso directo al ganado, deberán caracterizarse por tener suelo duro, de constitución pedregoso o de tosca; o de tierra firme, es decir, resistente al pisoteo, desde que la formación de barriales, obligan en muchas ocasiones a sacar a la cincha los animales enterrados.

El talud será defendido por un resistente alambrado, que impedirá, en todo momento, que los ganados deterioren el terraplén.

TAJAMAR QUE SUMINISTRA EL AGUA A LOS BEBEDEROS

Este tipo de tajamar, es una solución perfeccionada para suministrar agua al ganado; aunque las normas constructivas en cuanto al terraplén y vertederos son iguales en todos los casos, éste consta además con una cañería de hierro galvanizado de 1" ½ (una pulgada y media) que permite alimentar un amplio bebedero de hormigón, ubicado a cierta distancia del terraplén. La cañería de H. G. se coloca en una zanja, trazada antes de la construcción del terraplén; termina en un flotador de bronce dispuesto bajo una tapa de hormigón de protección ubicada en la parte superior del bebedero; el otro extremo del caño comienza en un filtro de alambre grueso de acero o de bronce dispuesto en una pequeña cámara abierta, de hormigón armado, rellenada con canto rodado.

A los efectos de la limpieza anual del fondo, el tajamar dispone de otra conducción de evacuación realizada con caños de fibrolit de 20 cms. de diámetro que termina, en el interior del tajamar, en un codo de fibrolit anclado en un dado de hormigón armado. Este dado tiene como cierre un tapón cónico de hormigón con su respectivo gancho, para facilitar la apertura de la cañería de evacuación.

Es preciso que las juntas de los caños se unan con gran cuidado (evitar pérdidas), rodeando las uniones con una masa de hormigón.

Tanto el terraplén como la superficie de embalse, serán marginados por un fuerte alambrado de ley colocado a unos 15 mts. de las orillas.

ESTIMACION NUMERICA DE UN TAJAMAR

La cuenca de captación de las aguas debe ser lo suficientemente amplia para proveer agua que supere las necesidades máximas durante toda una época de sequía.

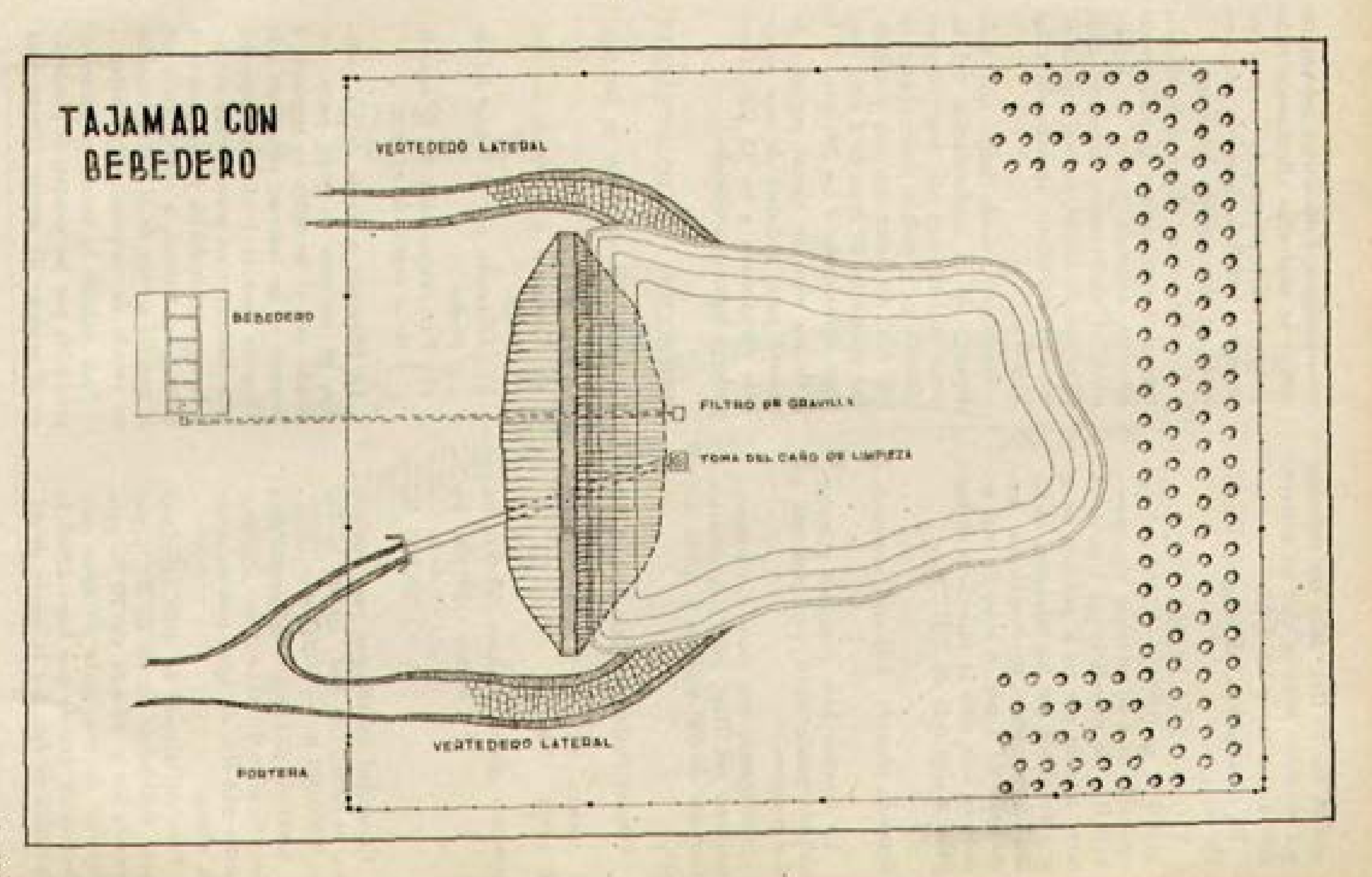
Las cuencas hidrológicas de 10 a 25 Hás. se consideran las más adecuadas para la clase de tajamares que necesitamos.

Vamos a realizar dos simples cálculos demostrativos, que nos permiten dar una idea, sobre las necesidades de agua y superficie aproximada del embalse.

Primer ejemplo: Volumen obtenible.

Supongamos que contamos una cuenca recolectora de una superficie de 10 Hás. y que la precipitación anual de la zona es de 900 mm.

El volumen de agua caído durante el


TAJAMAR CON
BEBEDERO
VERTEDERO LATERAL
BEBEDERO
FILTRO DE GRAVILLA
TOMA DEL CAÑO DE LIMPIEZA
VERTEDERO LATERAL
PORTERA

año en las 10 Hás. debe ser reducido por *distintos factores* que no entraremos a analizar a las 5/12.

En consecuencia, el volumen obtenible será:

V.O. = 5/12 × Há. 10 × m.² 10.000 × m. 0.900 = 37.500 m.³ que equivaldrían a un estanque algo mayor de 3 Hás. de superficie por 1 m. de altura; aspecto que en la práctica no se produce desde que los tajamares alcanzan comúnmente profundidades promediales de 3 mts. o más, lo cual reduce en este caso la superficie de embalse a algo más de 1 Há.

Segundo ejemplo: Volumen necesario.

Un tajamar bien planeado y mejor ubicado puede servir perfectamente a dos potreros.

Supongamos que estos dos potreros totalicen mil Hás., con una dotación corriente de 600 vacunos y 2.000 ovejas.

Veamos cuáles son las necesidades:

1 vacuno	50 lts.	diarios	de	agua
1 oveja	10 "	"	"	"

consumo	diario	vacunos	30.000 lts.
"	"	ovinos	20.000 lts.
			50.000 lts.

Capacidad del tajamar para seis meses, es decir, 180 días: 50.000 × 180 = 9.000.000 lts. = 9.000 m³.

9.000 m.³ podemos considerarlo para simplificar en 10.000 m.³ que representarían una Há. de agua por un metro de altura.

Pero un tajamar no debe calcularse justo, debiéndose prever un 20 % por evaporación y además un 70 % para disponer de una masa de agua suficientemente grande que haga difícil la alteración de ésta por la acción de microorganismo. Este último aspecto negativo se neutraliza eficazmente si logramos criar pejerreyes, lo cual supone un beneficio accesorio por concepto de alimentación doméstica.

No obstante en el orden de abordar una obra que ofrezca la más amplia garantía debemos prever un cubaje triple al estrictamente necesario dado en el cálculo inicial, lo cual supone almacenar un cubaje aproximado a los 30.000 m.³

Finalmente, desde luego que todo depende de la conformación del terreno un tajamar de este volumen (30.000 m.³) podría desarrollarse en 100 mts. de frente con una profundidad promedial de agua de 2 mts. y un largo aproximado a los 200 mts.

Hemos visto en ciertas regiones de nuestro país, embalses de una superficie aproximada a las 15 Hás. (verdaderas lagunas artificiales).

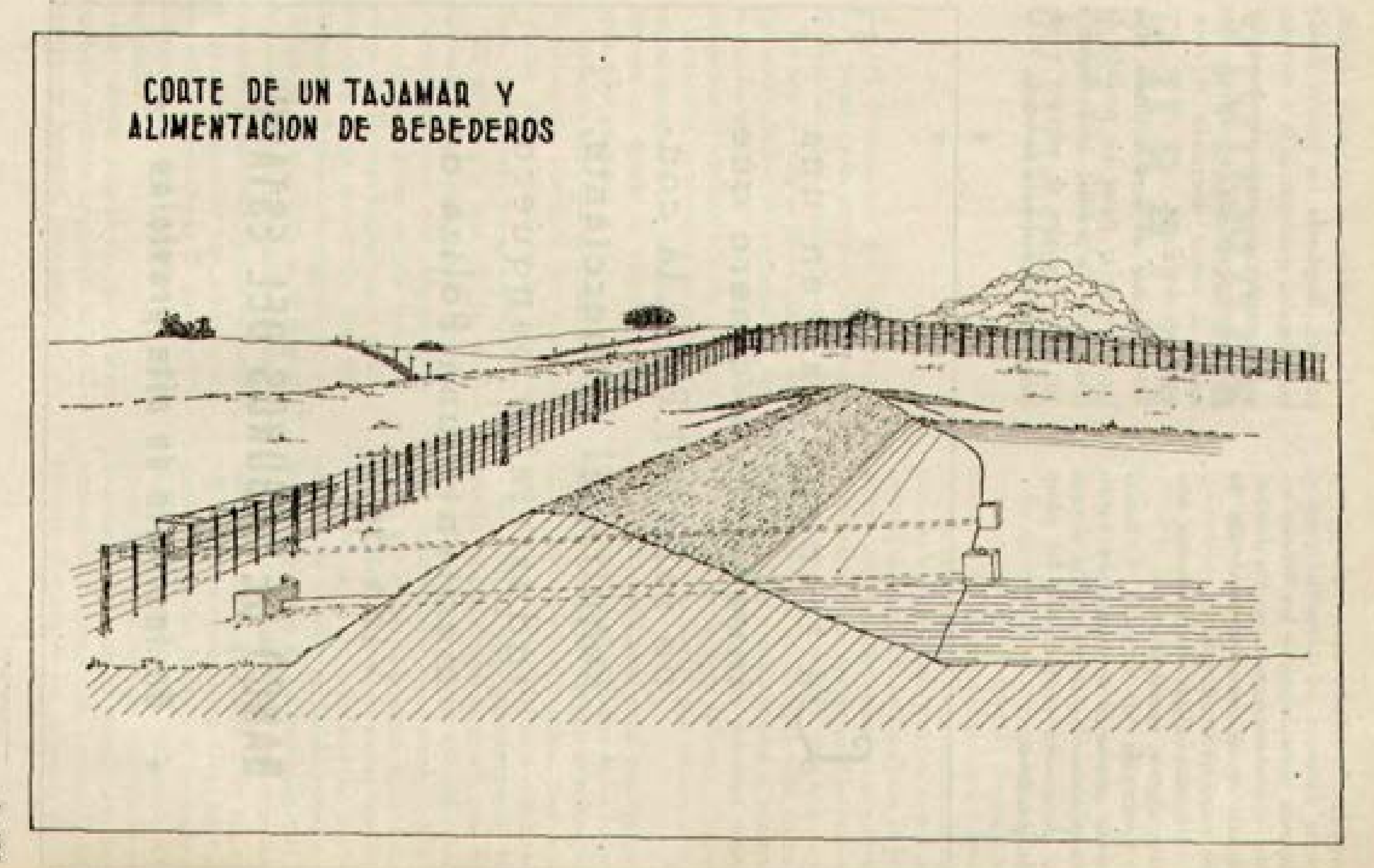
PROTECCION Y CONSERVACION

Las pérdidas de aguas en los tajamares se producen:

a) Filtración a través de los costados.
b) Filtración por el fondo del depósito.
c) Por evaporación de la superficie o espejo de agua.

La filtración a través de los costados, se aminora en gran parte, haciendo que el terraplén se empotre, o incruste en las laderas; en cuanto a la filtración por el fondo del depósito, ésta disminuye en pocos meses debido a la saturación de los poros, fisuras o grietas del terreno, a consecuencia de la natural acción de la arcilla coloidal en estado de suspensión (colmataje).

Para reducir la fuerte evaporación, producida por los vientos, se plantará: en el *tajamar de acceso directo*, una


CORTE DE UN TAJAMAR Y
ALIMENTACION DE BEBEDEROS

cortina de árboles aguas abajo y a cierta distancia del terraplén; y en el *tajamar para bebedero* los árboles serán dispuestos aguas arriba, contorneando el estanque; según detalle de los respectivos dibujos.

Arboles a utilizar: transparentes, acacias, álamos, eucaliptos.

Construído el terraplén y demás obras accesorias se esparcirán fertilizantes sobre los taludes a fin de que se desarrollen rápidamente los panes de gramíneas.

Los tajamares se revisarán periódicamente, limpiando los lugares donde los animales acostumbran ir a abrevar.

Los vertederos serán desobstruídos permanentemente, de lo contrario las aguas al crecer destruirán el coronamiento del dique.

El tajamar no será utilizado sino luego de dejar pasar un período de tres meses de prueba, dando lugar a que los materiales se asienten y adquieran la consistencia necesaria.

★

★

VIVIENDAS RURALES

PARA EL PERSONAL DE UN ESTABLECIMIENTO

★

★

HOY presentamos dos tipos de viviendas para servir de alojamiento al personal de un establecimiento rural.

En una se trata el problema del alojamiento colectivo del personal; en otra se estudia una "casa" para servir indistintamente al capataz o a un puestero.

La técnica constructiva en ambos casos es semejante, por lo cual sólo trataremos en detalle la vivienda destinada a los peones.

Decíamos ayer, que el último Código Rural vigente buscando dar adecuada solución al problema de la Vivienda Rural determinaba en su artículo 139:

"El propietario que dé en arrendamiento campo para servir como establecimiento rural, está obligado a dotarlo de un mínimo de tres habitaciones en condiciones higiénicas, si el área arrendada fuera mayor de 400 Hás. Después de 2 años de la vigencia de este Código no se inscribirá en el Registro de Locaciones ningún contrato de arrendamiento de inmueble que se encuentre en las condiciones de este artículo, sin que exista la constancia de que las disposiciones en ellos establecidas estén cumplidas".

Esta simple disposición de carácter legal que contiene en germen un hondo significado humano, impone una obligación económica harto modesta, a todo propietario rural.

No obstante ello, y a quince años de promulgado el mencionado Código, observamos numerosos predios rurales que no contemplan la mínima exigencia de una vivienda higiénica y confortable.

En la Vivienda Rural se encuentra la clave de una gran obra de redención social para nuestro peón criollo, verdadero forjador primario de la única riqueza del país, la ganadería.

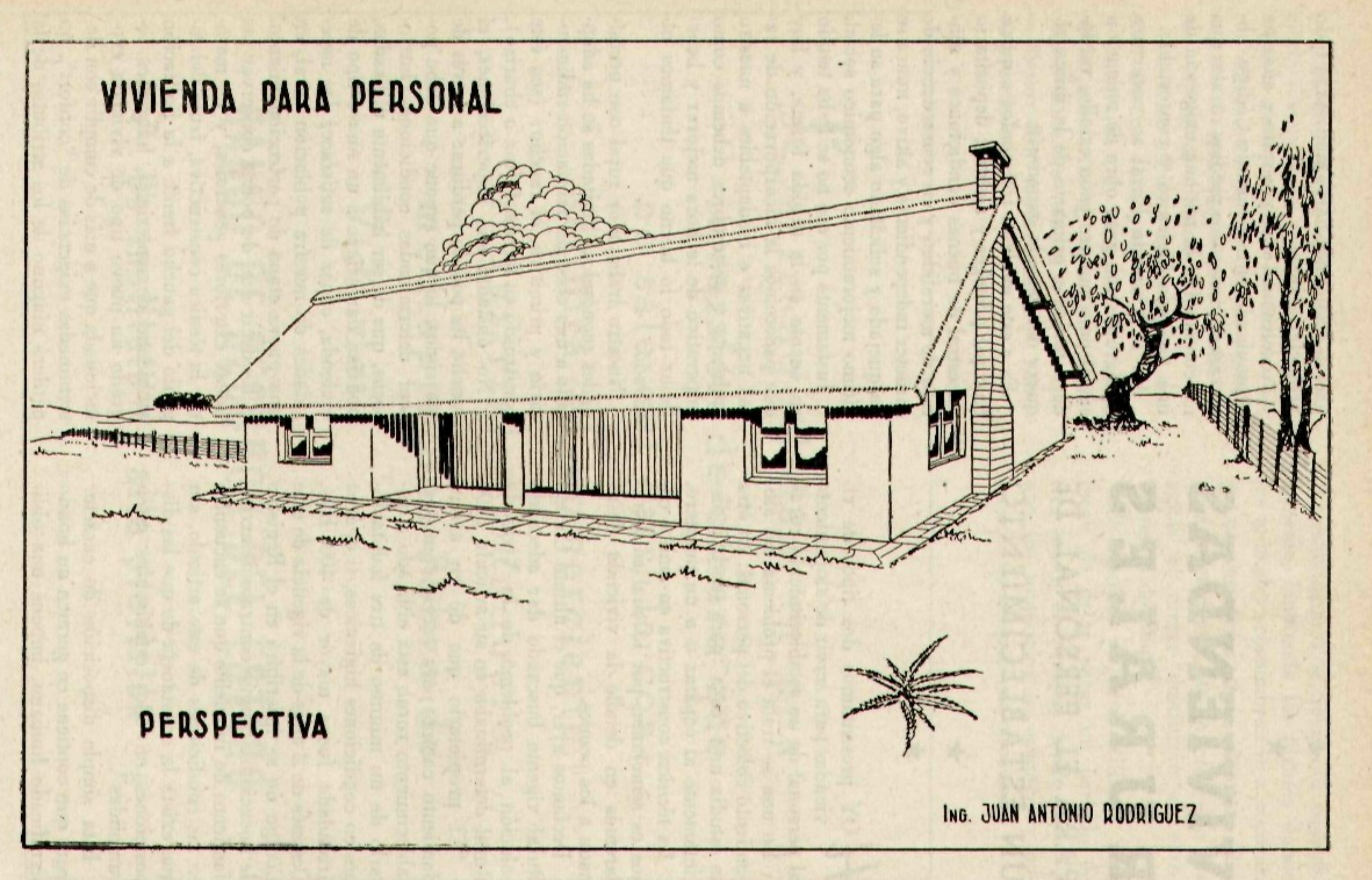
Es a este modesto trabajador a quien hay que proteger y alentar; depositario ancestral de buenas condiciones y sentido de moralidad y en consecuencia de carácter independiente y altivo, nunca se ha quejado y solicitado algo para su legítimo mejoramiento económico social.

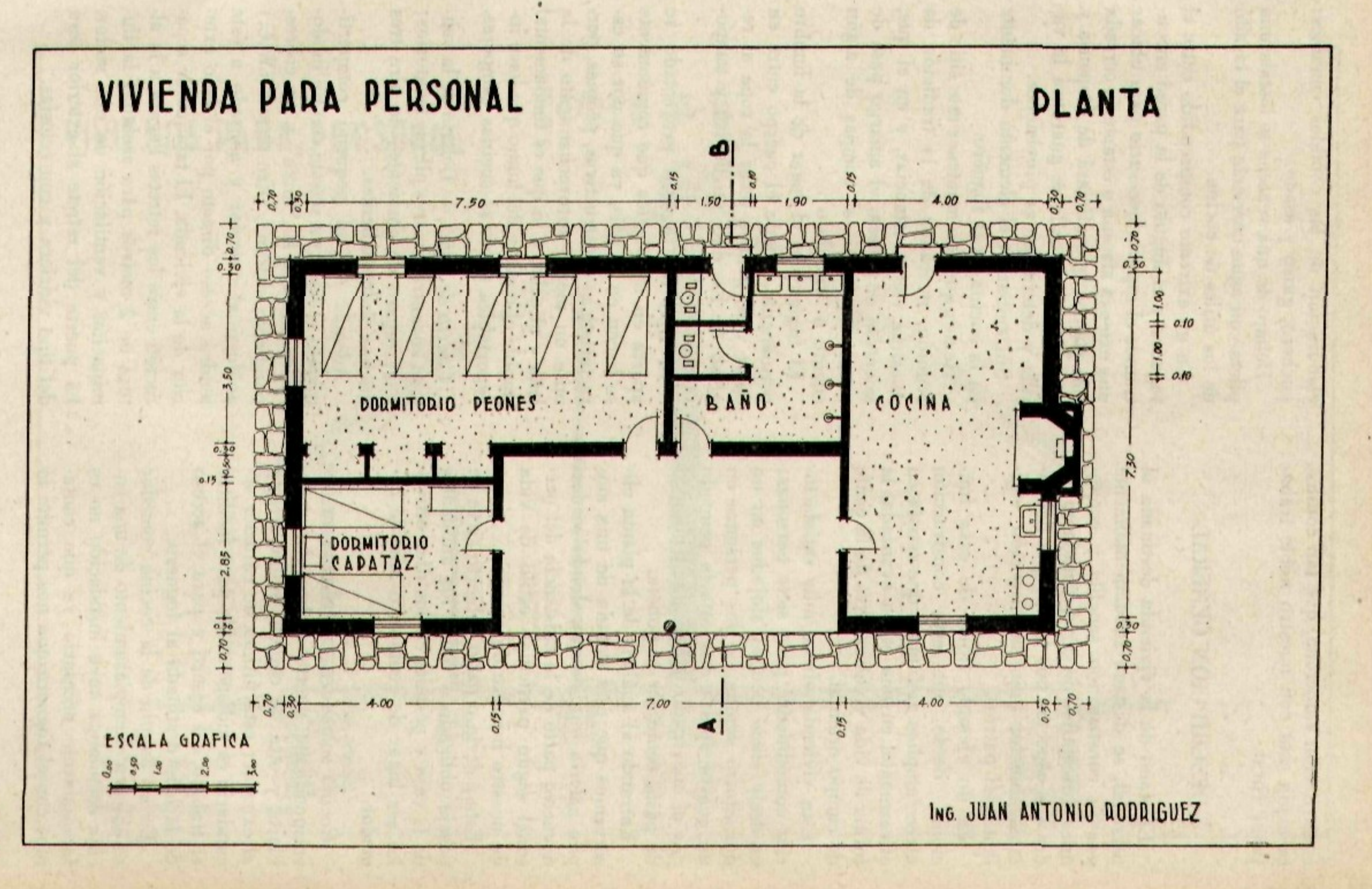
Justamente por eso no se le ha tenido en cuenta en la debida forma, y hoy que padecemos la incorporación de razas negativas e inadaptables a nuestro ambiente y costumbres debemos como imperativo de la hora mejorar y beneficiar todo lo bueno que teníamos olvidado.

Nuestro trabajador rural con necesidades económicas limitadas se ha adaptado a una clase de habitación rudimentaria y primitiva, el rancho: (sea éste construído en terrón, fajina o chorizo).

No obstante sus imperfecciones, el rancho ha podido perdurar a través de los siglos, lo que supone que debe poseer determinadas condiciones intrínsecas, que de ser hábilmente utilizadas, podrían dar origen a un nuevo tipo de vivienda, capaz de satisfacer las necesidades de nuestra población rural, en una nueva etapa de perfeccionamiento.

Es decir que de poder conservar las líneas exteriores generales, y de mejorar la técnica constructiva, fruto del ingenio del gaucho frente a la limitación ambiental de materiales, habremos logrado un nuevo tipo de vivienda evolucionada que a más de cumplir con determinadas exigencias de "confort", no perderá ninguno de los atributos de la


VIVIENDA PARA PERSONAL
PERSPECTIVA
Ing. JUAN ANTONIO RODRIGUEZ


VIVIENDA PARA PERSONAL
PLANTA
DORMITORIO PEONES
BAÑO
COCINA
DORMITORIO CAPATAZ
ESCALA GRAFICA
ING. JUAN ANTONIO RODRIGUEZ
A
B

construcción autóctona, que tan consustanciada está con nuestro noble trabajador rural.

DESCRIPCION GENERAL

El plano de la vivienda destinada al personal, se destaca fundamentalmente por su construcción sencilla y económica, susceptible de ser ejecutada en todos sus aspectos por los peones del establecimiento, bajo la dirección vigilante del patrón.

Es un ejemplo típico de casa funcional, desde que esta construcción ofrece amplios ambientes que satisfacen eficazmente, en una etapa avanzada, la forma de vida y costumbres de la gente de campo oriental.

Esta vivienda ofrece muy satisfactorias comodidades para siete personas; es decir cinco peones alojados en un dormitorio común, y dos personas en un cuarto aparte que estaría ocupado por el encargado o por algún huésped de paso, como ser la policía.

Entrando al análisis de la planta observamos que está dotada de una amplia galería semiabierta, donde se desenvuelve parte de la existencia del personal según particular estilo de vida de nuestro hombre de campo.

Esta galería o patio cubierto sirve de pasaje obligado a todos los ambientes de la casa y permite en los días estivales ser lugar de reunión o aún de comedor.

Cocina comedor. — Presenta su correspondiente puerta a la galería cubierta y otra de comunicación directa al exterior; esta última de carácter secundario es indispensable para facilitar el trabajo del casero y para el acceso de la leña destinada al foguero.

En un ángulo de la cocina comedor se observa el emplazamiento de una cocina económica cuya instalación no es forzosamente necesaria ya que contamos con el foguero que nos permite la elaboración de las comidas comunes: puchero, guiso y asado.

Debajo de una ventana se instala una pileta con agua corriente para el lavado de los útiles de cocina.

En un extremo comprendido entre el foguero y el ángulo de la pared encontramos el espacio necesario para ubicar una extensa alacena o estantería cerrada con puerta, que oficiará de despensa y será el lugar donde se guardará la vajilla y determinadas provisiones.

Sin embargo, el elemento dominante en la cocina es el foguero.

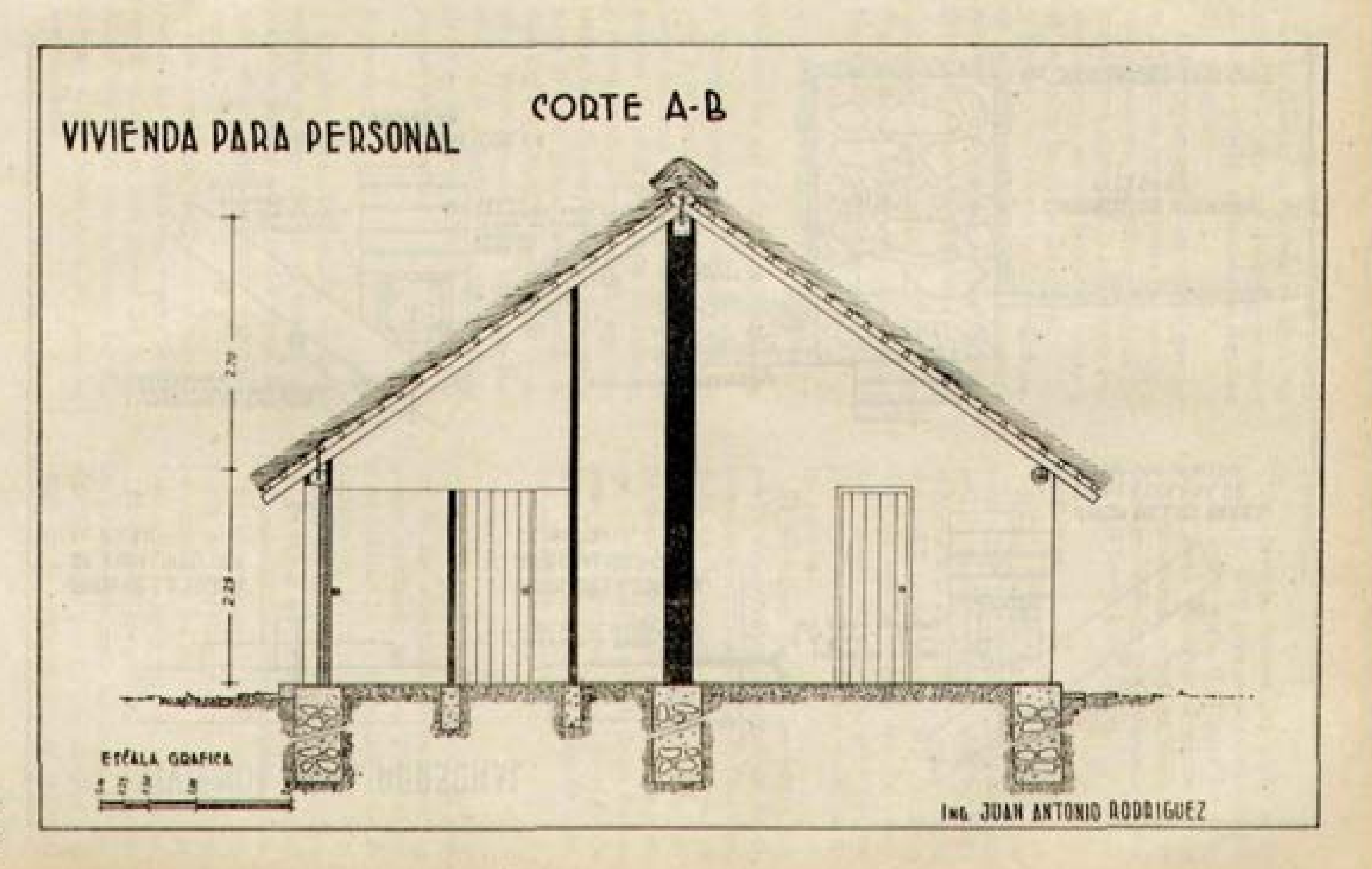
Hemos querido mantener este sitio de reunión, evocador de la tradición de nuestras viejas estancias, y en el que, mientras se prosea, el amargo pasa de mano en mano, al compás de algún cuento o "sucedido".

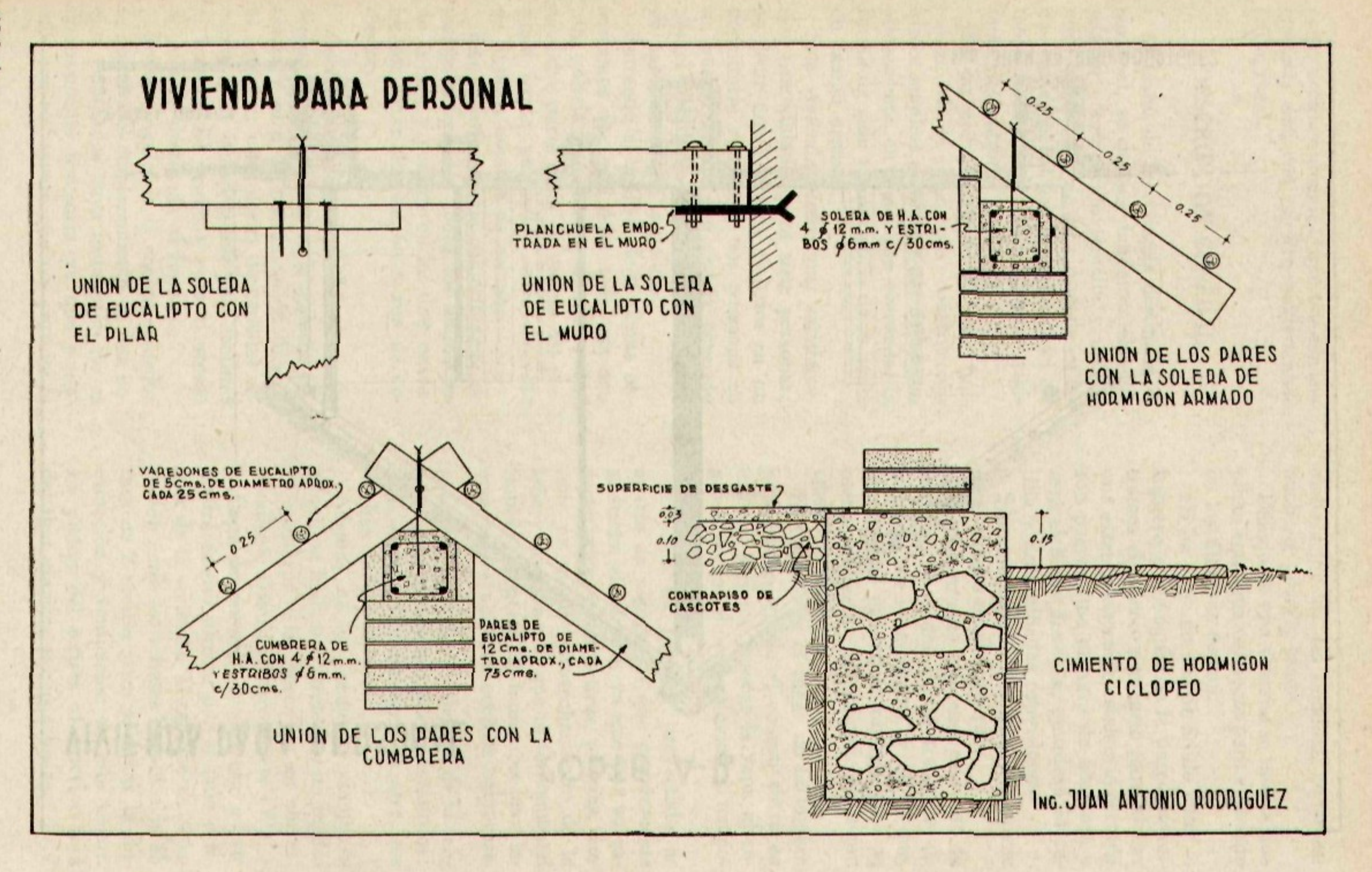
El foguero es el lugar de la lumbre permanente, donde el cuerpo entra en calor y se pone a secar la ropa al regreso de los días de lluvias y temporales.

El tipo de foguero proyectado se aparta en algo a los que comúnmente se hacen en el país, ya que por su características constructivas, propias, permite un mejor aprovechamiento de la leña y el calor y lo que es fundamental impide el regreso del humo que hace insoportables nuestras cocinas camperas.

Cuarto de baño. — Debajo de la ventana encontramos tres piletas lavatorios; y al reparo de corrientes de aire tres duchas independientes.

Además en un pequeño compartimiento se halla un retrete con un inodoro sanitaria a la "turca" y su correspondiente cisterna. Otro retrete (W.C.) análogo al anterior y adosado a éste tendrá acceso directo por el lado exterior de la vivienda. El tabique de separación entre los retretes llegará a la altura de 2 metros para acentuar la iluminación y ventilación de este sector. La puerta del retrete al exterior será del tipo vidriera y con celosías.


VIVIENDA PARA PERSONAL
CORTE A-B
ESCALA GRAFICA
Ing. JUAN ANTONIO RODRIGUEZ


VIVIENDA PARA PERSONAL
UNION DE LA SOLERA DE EUCALIPTO CON EL PILAR
PLANCHUELA EMPOTRADA EN EL MURO
UNION DE LA SOLERA DE EUCALIPTO CON EL MURO
SOLERA DE H.A. CON 4 ϕ 12 m.m. Y ESTRIBOS ϕ 6 m.m c/30 cms.
0.25
0.25
0.25
UNION DE LOS PARES CON LA SOLERA DE HORMIGON ARMADO
VAREJONES DE EUCALIPTO DE 5 Cms. DE DIAMETRO APROX. CADA 25 Cms.
0.25
CUMBRERA DE H.A. CON 4 ϕ 12 m.m. Y ESTRIBOS ϕ 6 m.m. c/30 cms.
PARES DE EUCALIPTO DE 12 Cms. DE DIAMETRO APROX., CADA 75 cms.
UNION DE LOS PARES CON LA CUMBRERA
SUPERFICIE DE DESGASTE
0.03
0.10
0.15
CONTRAPISO DE CASCOTES
CIMIENTO DE HORMIGON CICLOPEO
Ing. JUAN ANTONIO RODRIGUEZ

Dormitorio general. — Tiene espacio para la colocación cómoda de cinco tarimas de levante con bastidor de tubo de hierro y tejido reforzado de alambre tipo Muttoni.

Estas camas en los momentos que no se utilizan se paran contra la pared, girando sobre sus respectivas visagras. Se acostumbra a arrollar la colchoneta con sus frazadas, en una funda de loneta a ubicar sobre las patas delanteras.

Frente a las tarimas se han dispuesto, en la pared medianera, tres compartimientos abiertos donde los peones guardarán sus efectos personales.

Cuarto del encargado. — Cuenta con dos camas de hierro de cuatro patas y lugar para una mesa y un armario.

MEMORIA CONSTRUCTIVA

Preparación del Terreno y Nivelación.

Comenzaremos por arrancar los yuyos, y se destruirán los hormigueros; luego haremos a ojo una apreciación general del nivel promedio del terreno, y marcaremos el punto medio con una estaca rasando con el suelo. Este punto sirve de base inicial; con la ayuda de una regla o tirantillo de madera y un nivel, procederemos a la horizontalización de la superficie, haciendo que la tierra de las partes salientes vaya a ocupar las depresiones.

Replanteo.

La obra será replanteada, es decir marcada o dibujada en el terreno de acuerdo con las medidas del plano, las que serán cuidadosamente contraloreadas.

Esta operación se fija en el terreno por medio de caballetes, y para facilitar el trabajo se han puesto las medidas al filo de los muros, o sean las distancias a que deben estar los hilos en los caballetes.

Excavación.

Se abren las zanjas del ancho necesario (m. 0.50 para muros de un ladrillo de ancho y m. 0.40 para los tabiques) hasta encontrar el terreno firme o tierra colorada compacta, cuidando de dejar los costados perfectamente a plomo y el fondo bien a nivel.

Cimientos.

Hechas todas las excavaciones, se construirán los cimientos, rellenando las zanjas, con hormigón ciclópeo, hasta alcanzar una altura de 15 cm. sobre el nivel del suelo. Esta sobre elevación sirve de escalón y evita que la humedad natural de la tierra, suba por capilaridad a través de los ladrillos de las paredes.

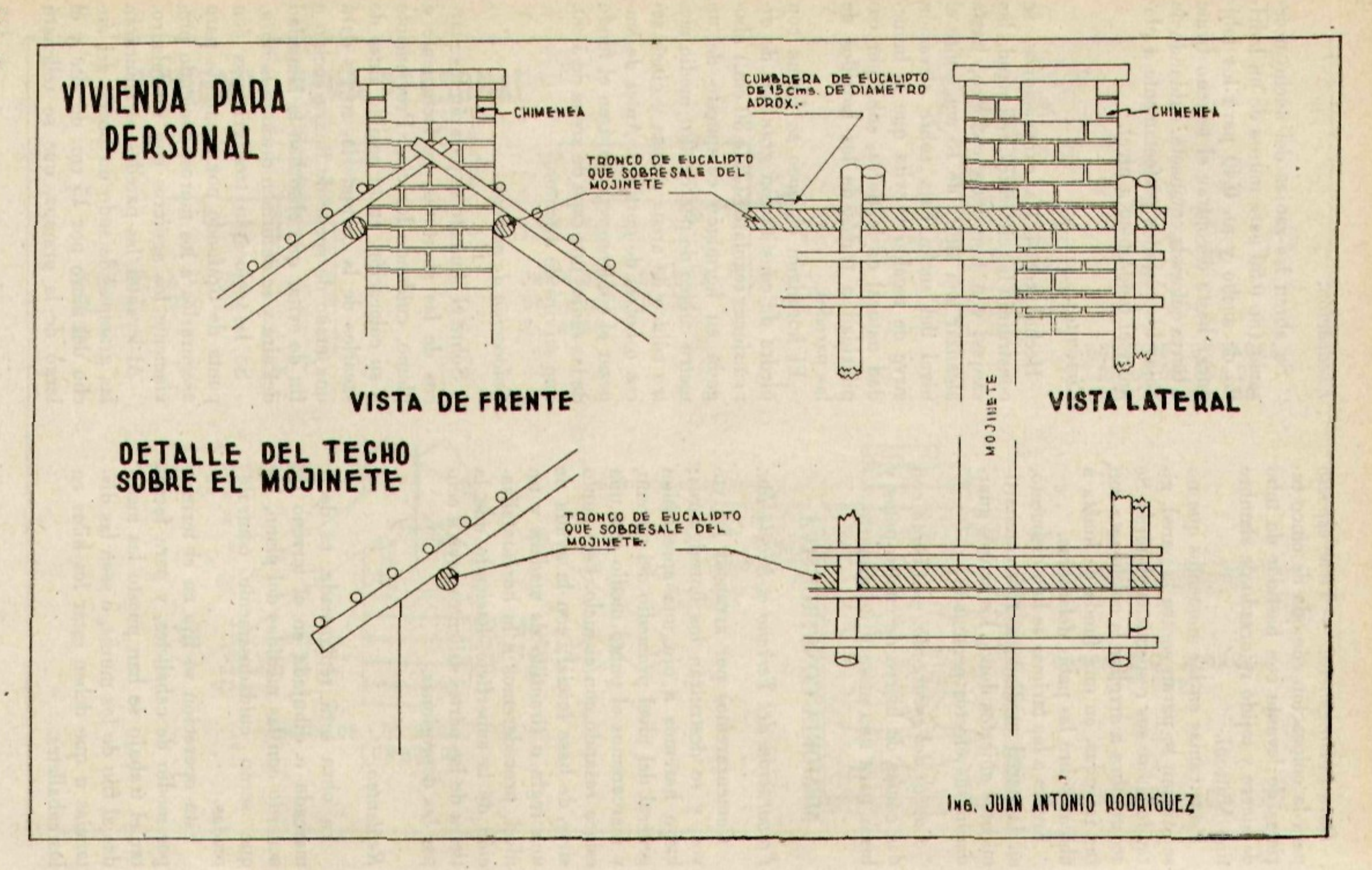
El hormigón ciclópeo se forma con piedra de constitución granítica de dimensiones regulares (25 a 30 cm.) ahogada en hormigón compuesto de un metro cúbico de pedregullo; medio metro cúbico de arena gruesa y cinco sacos o bolsas de portland. Antes de empezar el cimiento se echará en el fondo de las zanjas una capa de arena de 5 cm. que servirá de asiento.

Colocación de marcos.

Sobre el cimiento se pararán los marcos de las aberturas, perfectamente a plomo, cuidando los ejes. Previamente a su colocación, en lo posible antes de sacarlos de la carpintería, se les dará una mano de aceite de linaza cocido a fin de evitar que absorban la humedad del aire y se deformen durante la obra.

Se les colocarán tres grampas con punta de tirafondo por montante para asegurarlos a los muros, haciendo previamente los agujeros con un taladro.

Al levantar las paredes se amurarán las grampas dejando un hueco del ancho del muro por 15 cm. de alto y el largo de la grampa, que se rellenará



VIVIENDA PARA PERSONAL
CHIMENEA
TRONCO DE EUCALIPTO QUE SOBRESALE DEL MOJINETE
CUMBRERA DE EUCALIPTO DE 15 Cms. DE DIAMETRO APROX.-
CHIMENEA
VISTA DE FRENTE
MOJINETE
VISTA LATERAL
DETALLE DEL TECHO SOBRE EL MOJINETE
TRONCO DE EUCALIPTO QUE SOBRESALE DEL MOJINETE.
ING. JUAN ANTONIO RODRIGUEZ

con hormigón o mortero de arena y portland (3 × 1).

Muros o Paredes.

Serán de ladrillos de campo, perfectamente cocidos, parejos y buen sonido, unidos con *mortero de barro bien amasado* siendo las juntas de poco espesor (2 cm.).

Los ladrillos se colocarán levemente húmedos; cada cinco filas de punta se asentará una de faja, formando el conjunto hiladas horizontales con sus paramentos exteriores perfectamente a plomo, y las caras de los ladrillos al ras.

Otra solución:

Los ladrillos se asentarán con mortero compuesto por una parte de cemento portland; tres partes de arena gruesa, limpia, y una parte de cal grasa perfectamente apagada y tamizada. Los ladrillos se sumergirán en agua previamente a su colocación y al asentarse sobre el lecho de mezcla serán apretados hasta que ésta refluya por todas las juntas.

Las paredes exteriores tendrán un ancho de un ladrillo entero y los tabiques serán de medio ladrillo. Los tabiques se levantarán hasta alcanzar el techo.

Carrera de hormigón.

Trabando las paredes enteras y las de medio ladrillo, se correrá a la altura de los marcos de puertas y ventanas, una solera de hormigón armado con cuatro varillas de hierro redondo de 12 mm. y estribos de 6 mm. cada 30 cm.

La carrera tendrá una sección de 20 cm. de ancho por 25 cm. de altura. A la distancia de 75 cm. entre sí, se dejará incrustada en la masa de hormigón, una varilla de 8 mm. en forma de U, que servirá de anclaje, abrazando los pares o tijeras con la solera. El punto de contacto, en el ángulo de la carrera de H. A., será acusado con un chanfle.

También en la pared medianera y a la altura de la cumbrera se correrá una viguita de hormigón armado de 20 cm. × 20 cm. e iguales características constructivas que la solera, teniendo cada 75 cm. un gancho en forma de U que permitirá afianzar solidariamente las tijeras.

La dosificación de la solera y de la viga-cumbrera será de 350 Kg. de cemento portland, 400 lts. de arena gruesa y 800 lts. de pedregullo de 2 cm. de dimensión máxima.

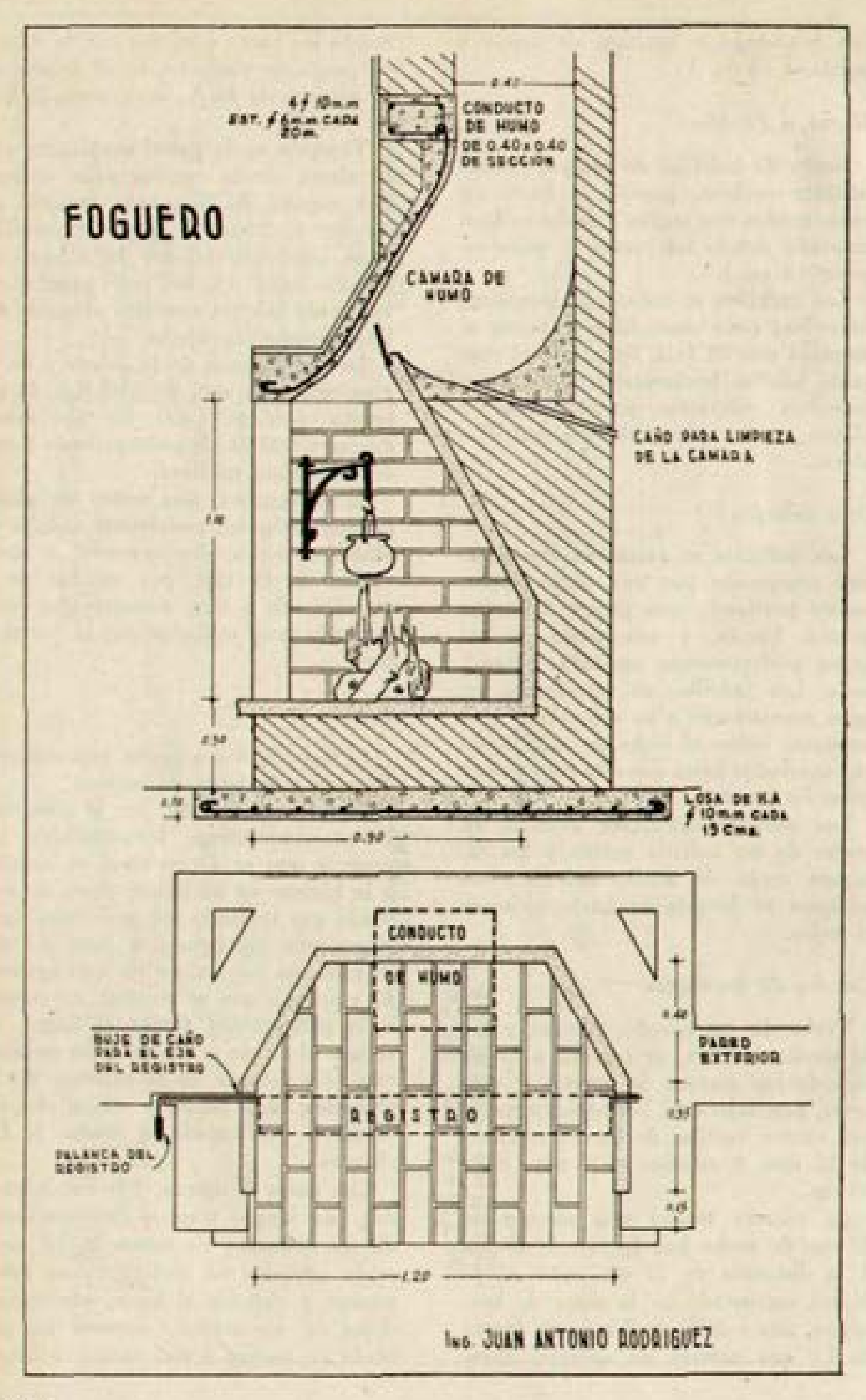
Si se contara, con restos de alambrados antiguos, podríamos utilizar el alambre negro, sustituyendo a cada varilla de 12 mm. por un haz de 5 alambres de 5 mm. siempre que éstos no estén muy atacados por el herrumbre.

Techos.

El techo es a dos aguas, con cubierta de paja quinchada en escama.

El techo quinchado, por el momento es económicamente insustituíble; los reparos que se formulaban en cuanto a la higiene ya no tienen razón de ser, desde que tratando los ambientes interiores con fumígenos a base de gamexane, no hay sabandija que aguante ni vinchuca que se resista; en cuanto a la peligrosidad frente al fuego, se reduce el riesgo a la expresión mínima con sólo colocar en el extremo de la chimenea del foguero un tejido de alambre, que impida el pasaje de las chispas.

Los pares o tijeras, son suministrados por largos troncos de eucaliptos, de un diámetro no menor a 12 cm.; serán cortados en invierno y en menguante y curados al agua, sumergiéndolos en un arroyo, durante un período no menor a tres meses, y luego


FOGUERO
CONDUCTO
DE HUMO
DE 0.40 x 0.40
DE SECCION
CAMARA DE
HUMO
CAÑO PARA LIMPIEZA
DE LA CAMARA
LOSA DE H.A
CONDUCTO
DE HUMO
PARED
EXTERIOR
REGISTRO
PALANCA DEL
REGISTRO
Ing. JUAN ANTONIO RODRIGUEZ

dejándolos desecar, estibados o apilados a la sombra durante dos meses.

La colocación de las tijeras, se inicia montando la sección menos gruesa sobre la carrera de hormigón armado que corona la pared central de la construcción. Las caras de contacto de las tijeras, se rebajan y se unen entre sí por medio de un alambre galvanizado dulce de 5 a 6 mm. formando "tortón". Este alambre permite sujetar los pares con la viga de hormigón de la cumbrera.

Las tijeras se disponen a la distancia de 75 cm. una de otra, asentándose sus extremos sobre material de arena y portland.

Como ya hemos comentado, las tijeras se apoyarán a la viga perimetral de hormigón, quedando afirmadas, por medio de las horquillas de varilla, incrustada en el hormigón.

Sobre las tijeras y con una separación de 25 cm., colocaremos las latas, que podrán ser varejones de eucaliptos o cañas de la India, o listones de barraca de 25 cm. × 25 cm.

Es muy conveniente darle a todo el maderamen una mano de Solignum o Carbolineum, que es un aceite creosotado, relativamente barato, que permite a las maderas una muy larga conservación.

La cumbrera perteneciente a la cocina, se hará con dos resistentes troncos, que se apoyarán paralelamente sobre el mojinete y a ambos lados de la chimenea.

Como el techo, se proyecta o sobresale por encima de los mojinetes se colocará en la parte central de las tijeras y en toda la extensión del techo, una correa o tirante de eucaliptos que al soportar las tijeras impedirá que éstas se comben bajo el peso del quinchado.

Asimismo y por razones constructivas, en los ángulos del edificio y a la altura de la solera, colocaremos un tronco de eucaliptos para sostén, saliente de las tijeras exteriores.

La solera del patio cubierto es de eucaliptos y se apoyará en ambos extremos en planchuela empotrada en el muro, y en el centro descansará sobre un tronco de eucaliptos o pilar de hormigón.

En la intersección del techo con la chimenea del foguero, se colocarán amplias babetas de chapa galvanizada, que impedirán las humedades de lluvia.

Pisos.

Todos los pisos serán de arena y portland, agregando un color y se asentarán sobre contrapiso de cascotes de 15 cm. de espesor.

Los zócalos interiores tendrán 60 cm. de alto, terminándose los ángulos en curva; el material será de arena y portland.

El cuarto de baño será revestido con portland blanco lustrado hasta 1.80 m. de altura, marcándose buñas a 1 m. de distancia.

Revoques.

En el caso que los muros fueran asentados en barro, las paredes se revocarán con una capa de mezcla compuesta de tres partes de arena dulce terciada y una parte de cal en pasta.

La capa de revoque al exterior, se reforzará con una parte de portland cada cinco de mezcla.

Si los muros fueran asentados en mezcla, podríamos prescindir del revoque exterior, limitándonos a darle un blanqueo a la cal a dos manos, preparado con un fijativo o mordiente especial como ser portland blanco, etc.

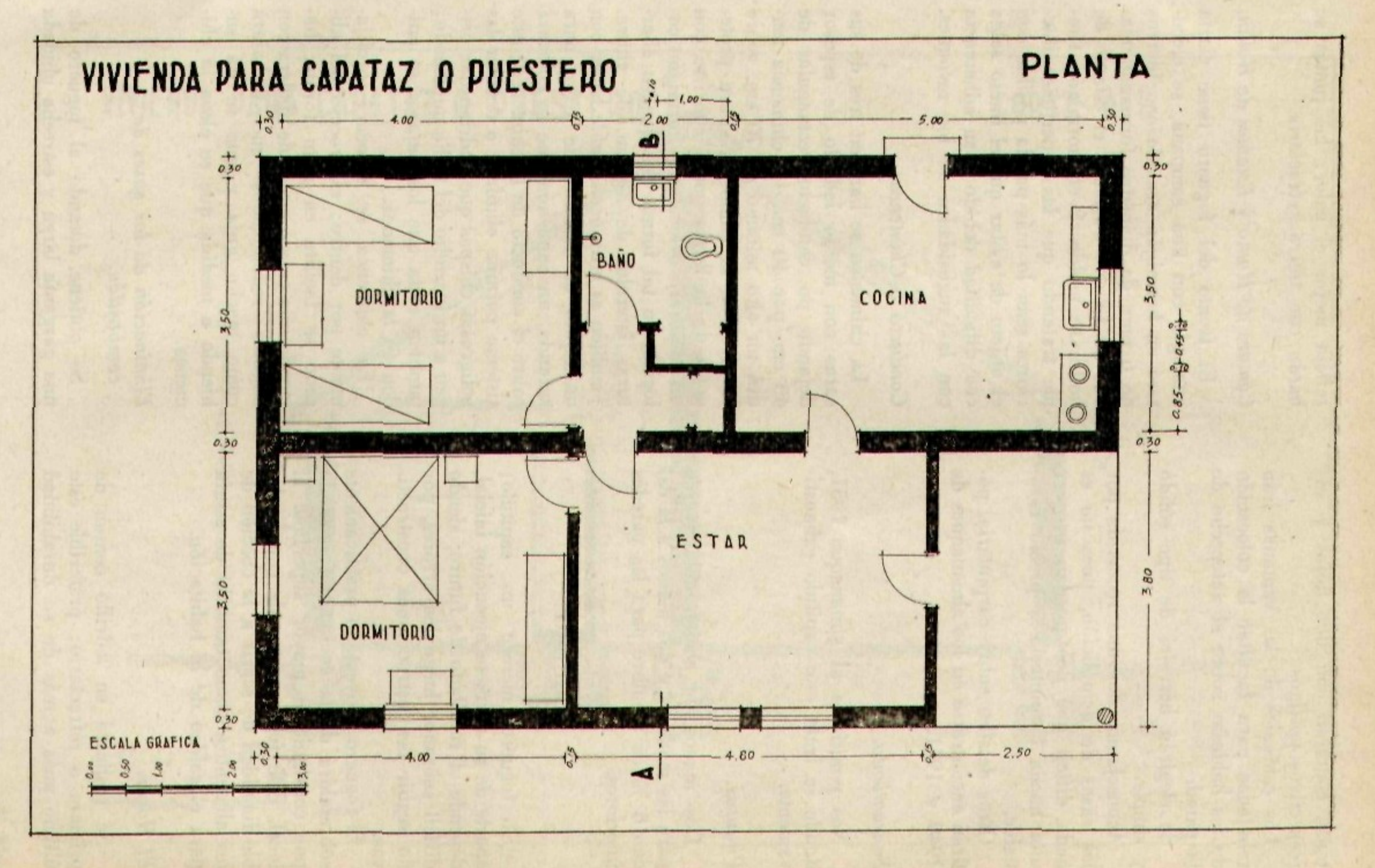
CARPINTERIA DE OBRA

Las maderas serán de primera calidad, debiendo ser aserradas con tres meses de anticipación.

Las puertas serán enteras y las ven-



VIVIENDA PARA CAPATAZ O PUESTERO


VIVIENDA PARA CAPATAZ O PUESTERO
PLANTA
DORMITORIO
BAÑO
COCINA
DORMITORIO
ESTAR
ESCALA GRAFICA
A
B

tanas contarán con dos hojas y sus respectivos postigos.

Los cabezales de las ventanas irán rebajados para facilitar la colocación de las baldosas sobre el antepecho de la pared.

Se elegirán herrajes de tipo sólido y simple.

Aconsejamos dar una recorrida por las casas de demolición, pues no es nada difícil que nos puedan proveer una buena carpintería a precio razonable.

Otros detalles sobre carpintería, podrán encontrarse en los almanaques de 1949 y 1951.

Saneamiento.

Nos remitimos al almanaque 1951, donde se trata este capítulo exhaustivamente.

Pinturas.

Dos manos de aceite, color verde para las maderas y dos manos a la cal con 5 % de alumbre para las paredes interiores.

FOGUERO

El foguero merece un capítulo; aparte de su correcta ejecución inicial, depende el resultado de futuro, siendo difícil subsanar luego los errores, por no seguir las instrucciones constructivas.

El foguero proyectado prácticamente sobresaldrá de la cocina, no restando por consiguiente mayor superficie al local. Este foguero cumple con la doble finalidad de servir a la cocción de los alimentos, como también de estufa para el caldeo de la habitación.

El Hogar.

Se realizará en ladrillo común de primera o refractario; preferible este último pues a más de su durabilidad refleja mejor el calor; las juntas se harán con tierra refractaria.

Cámara de Humo y Estantes de Hollín.

El frente del foguero tiene cierta analogía con una campana, se ejecutará en hormigón armado con hierros de 6 mm. de diámetro formando mallas de 15 cm. de lado; el estante de hollín se moldeará en hormigón simple tratando que las superficies interiores sean lo más pulida posible con el objeto de evitar que el humo salga con dificultad debido a su adherencia con las rugosidades de los revoques.

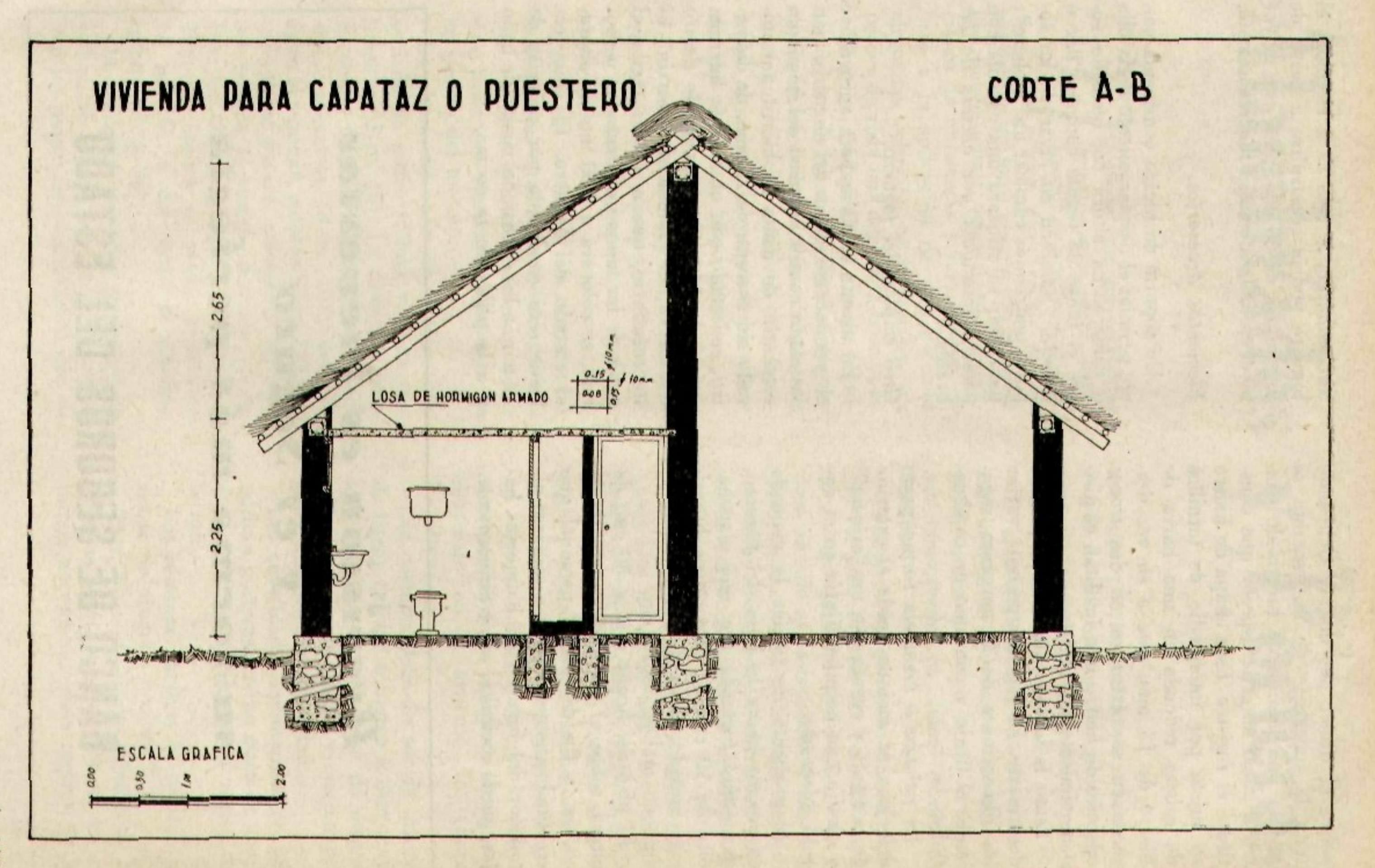
Conducto o Chimenea.

La chimenea se hará en tres de sus caras con medio ladrillo de espesor dejando un conducto rectangular de 40 cm. por 40 cm. La chimenea tendrá un alto mínimo de 70 cm. sobre el nivel de la cumbrera. Para protegerla de la lluvia podrá cubrirse con un sombrero o loceta de hormigón colocado en tal forma que queden aberturas laterales de 30 cm. de altura. También *es muy aconsejable* hacer con un tejido de alambre de acero para zaranda, un capuchón que se colocará sobre el conducto de la chimenea; este sistema permite eliminar o detener las peligrosas chispas que podrían dar origen a un incendio del techo quinchado; también evita que los pájaros se aniden en la chimenea.

La chimenea se revocará prolijamente por dentro; el proceso del alisado se facilita en gran forma, haciendo una caja o molde de madera con ángulos redondeados que trabajará como macho guía y que se irá subiendo a medida que se eleva la chimenea.

Eliminación de los gases de combustión.

Se obtiene dotando al foguero de una garganta larga y estrecha ubicada



VIVIENDA PARA CAPATAZ O PUESTERO
CORTE A-B
LOSA DE HORMIGON ARMADO
0.15
0.08
ϕ 10mm
2.65
2.25
ESCALA GRAFICA
0.00
0.50
1 m
2.00

sobre el dintel del hogar. Ocupando toda la superficie de la garganta se instala una lámina de hierro de cuatro a cinco mm. de espesor que constituye el registro. Esta chapa de hierro se sujeta por intermedio de tornillos de cabeza redonda en una barra de hierro de 15 mm. que a su vez descansa en sus extremos en dos trozos de caño de hierro que facilitan el giro o movimiento del registro.

Tanto la chapa como el eje pueden desarmarse. El registro permite variar las dimensiones de la garganta regulando el tiraje y consumo de combustibles.

La palanca o manivela forma parte del eje y se acciona desde el exterior de la estufa y cuenta con un "criquet" o clavija que permite fijarla en el ángulo adecuado.

Al momento de iniciar la vivienda es preciso hacer la base del foguero, que estará formada por una planchadita de 10 cm. de espesor de hormigón armado, llevando varillas de 10 mm. en mallas de 15 cm.

El piso del hogar está a 30 cm. de altura sobre el nivel del suelo de la cocina, a fin de que el personal que acostumbra generalmente a sentarse alrededor del foguero en banquetas bajas, pueda recibir el calor directamente. Sin embargo, y esto es a elección, el foguero podría construirse a partir de una altura de 60 cm., pues este mayor nivel en nada afecta su funcionamiento.

Elementos Accesorios.

Un soporte de hierro o ménsula con eje permite el desplazamiento de la olla o caldera. La altura del utensilio sobre el fuego se regula con un "llar o trebejo"; también en lugar de un soporte podríamos emplear un "trebere"; para asar se utilizará una parrilla con patas colocándola por encima de las brasas.

Otro empleo del foguero.

En alguna estancia para aprovechar el permanente calor del foguero, han instalado contra la pared del hogar un serpentín de caño de hierro galvanizado sin costura, de 25 mm. de diámetro, conectado con un tanque intermediario de 150 litros, encerrado dentro de un cajón conteniendo aserrín. El intermediario, que a su vez recibe el agua de un tanque alimentador o molino, se colocará a 2.50 mts de altura, al costado del foguero. El agua caliente será conducida por cañerías de 12 mm. a las duchas del cuarto de baño y a la pileta de la cocina.

Alambrados y Porteras

NO basta que un establecimiento rural, esté alambrado, es preciso que esté *bien alambrado;* se entiende que un buen alambrado es aquel que pueda reunir determinadas condiciones de resistencia y durabilidad, en base a la aplicación de una correcta ejecución, selección de materiales, sin perder de vista una adecuada economía.

El actual Código Rural vigente a partir del 1º de agosto de 1942, interpretando las necesidades reales del país, en el capítulo Cercos, establece claramente en su articulado lo que se debe entender por alambrado "tipo legal".

Por entender necesaria su divulgación y antes de entrar en el tema en sí, transcribiremos algunos artículos que están correlacionados con el título de este trabajo.

"Art. 12. — Todos los alambrados linderos con establecimientos rurales o con caminos públicos deberán tener siete hilos y se ejecutarán siguiendo los accidentes del terreno.

La altura del suelo al séptimo hilo será de un metro treinta y cinco centímetros (1 m. 35). La distancia entre el suelo y el primer hilo será de dieciséis centímetros (0 m. 16); del primero al segundo, catorce (0 m. 14); del segundo al tercero, catorce (0 m. 14); del tercero al cuarto, dieciséis (0 m. 16); del cuarto al quinto, veinte (0 m. 20); del quinto al sexto, veinticinco (0 m. 25) y del sexto al séptimo, treinta (0 m. 30).

La distancia entre los postes no excederá de quince metros y se colocarán los piques suficientes para que entre unos y otros no haya separación mayor de dos metros. Los postes deberán ser de madera dura y los piques y alambres de buena calidad.

El alambrado construído de acuerdo con lo que se dispone en este artículo, se denomina de "tipo legal" y deberá ser conservado en buen estado de tensión.

Cuando en los cercos se emplee alambre de púa, deberá ser colocado a la altura del quinto o sexto hilo, y en el caso en que el alambrado divida establecimientos rurales, faltando acuerdo entre los interesados, deberá ser colocado siempre del lado de aquel que desee emplearlo.

"Art. 24. — Los propietarios cuyos inmuebles cercados estuviesen atravesados por algún camino público, están obligados a dejar una portera al principio y otra al fin del camino comprendido dentro de su propiedad, mientras no llega el momento en que la autoridad municipal los obligue a cumplir lo dispuesto en el artículo 13. (Encallamiento).

Las porteras deberán ser de madera de buena calidad o hierro u otro material semejante y colocarse de manera que sus hojas se abran y cierren permanentemente con facilidad.

Las autoridades municipales no permitirán porteras que no estén de acuerdo con lo que dispone el inciso anterior.

Los caminos públicos no podrán cerrarse de ninguna manera."

"Art. 25. — El ancho mínimo de las porteras será: ocho metros en los caminos nacionales; siete metros en los

departamentales, y cinco metros en los vecinales, pastoreos a que se refiere el artículo 77 y siguientes y sendas de paso."

"Art. 26. — Las porteras de los caminos públicos deberán abrirse o cerrarse por los transeúntes, siendo obligación de los propietarios conservarlas en buen estado de servicio y no impedir ni dificultar por ningún motivo el tránsito público, ni de día ni de noche, bajo la responsabilidad de los perjuicios que por su falta se ocasionen.

El solo hecho de cerrar tales porteras con llave o medio equivalente, dará lugar a la imposición de multa de diez pesos o prisión equivalente, por cada vez, que aplicará y hará efectiva la Policía."

"Art. 27. — Todo el que transite por porteras que no estén colocadas a través de los caminos públicos está obligado a abrirlas y cerrarlas cuando pase por ellas bajo multa de diez pesos o prisión equivalente si no lo hiciese, pena que aplicará y hará efectiva la Policía."

"Art. 36. — Todo establecimiento rural puede tener cerradas con llave sus porteras que dan frente a caminos públicos o sendas de paso, pero con la obligación, por parte de los propietarios, de tener durante el día, depositadas las llaves de una de las porteras a distancia de ésta no mayor de ochocientos metros, a fin de que puedan ser solicitadas, entrando a pie, por todos aquellos a quienes el Código autoriza a pedir rodeo, aparte o pastoreo, así como por las autoridades que concurran en el desempeño de sus funciones y de acuerdo con las leyes.

En la portera elegida, el propietario fijará un letrero con la indicación del sitio en que están las llaves.

Las dos obligaciones que anteceden, deben cumplirse so pena de multa de cuatro pesos, que impondrá en cada caso y por cada infracción la autoridad municipal."

ALAMBRADO TIPO LEGAL

Un correcto alambrado podrá ser realizado empleando distintos materiales y la Ley con determinadas limitaciones no lo impide. No obstante la diversidad de procedimientos y estilos, hemos considerado del caso presentar un tipo de alambrado estrictamente legal, cuya construcción podrá ser ejecutada en toda la República con los materiales que más comúnmente se encuentras en las barracas.

La técnica de los alambrados en el Uruguay, es totalmente distinta a la de cualquier otra región del mundo. Influye en ello, primordialmente, el sistema pecuario de explotación rural, los materiales a emplear, la mano de obra, las características del terreno y también el clima (oxidación y salinidad).

Por otra parte, la disparidad de origen de los alambres (Inglaterra, Bélgica, Alemania, Sarre, Francia, EE. UU., etc.), las variadas calidades y resistencias disímiles y los distintos calibres comerciales o "gauge", referidos a los números de identificación, ya sea S. W. G. (Standard Wire Gauge), B. W. G. (British Wire Gauge), B. & S. (British & Standard) y Calibre Americano obligan, en el orden de apartar el material, elegir aquel que provenga de los países que se destacan netamente en la elaboración del alambre y que ofrezcan "Gauge" comparables.

En este caso, podemos contar con una nación industrial que da la mayor garantía; nos referimos a Inglaterra; infelizmente, las pequeñas partidas de esa procedencia, que llegan a plaza (Gorgon, Rylands, Ancla, etc.), obligan a incluir otros países cuyas fábricas han adoptado en estos últimos años la técnica y medidas inglesas: Bélgica y Alemania.

Destacamos que la técnica inglesa ha llegado a un alto grado de perfeccionamiento fabricando el material en vista a las particularidades de clima de cada

región, lo cual le permite ofrecer un alambre de gran temple que mantiene la tensión por largos años.

Acompañados cuadros comparativos sobre kilajes y otras características, haciendo notar que no siempre los rollos tienen exactamente el mismo metraje. Las medidas que damos se basan en el sistema denominado B. W. G. (British Wire Gauge), cuyo calibre virtualmente está adoptado por nuestro comercio honesto. En cuanto a la nomenclatura del alambre ovalado esta se denomina en función de los respectivos calibres de los dos diámetros que caracterizan la sección del óvalo.

TIRAJE APROXIMADO EN METROS DEL ALAMBRE DULCE REDONDO GALVANIZADO

Nº B. W. G.	1	2	3	4
Rollo de 25 K.	85	90	100	119

5	6	7	8	9	10	11	12
142	174	207	250	309	391	551	700

TIRAJE APROXIMADO EN METROS DEL ALAMBRE ACERADO GALVANIZADO OVALADO COMUN

Rollo 45 K.

Nº B.W.G.	Longitud aprox. m.	Resistencia aprox. kg.	Resistencia comparada con alambre redondo
16/14	1260	500	Nº 8
17/15	1050	600	Nº 7
18/16	830	800	Nº 6
19/17	600	1000	Nº 5

TIRAJE EN METROS DE ALAMBRE DE ACERO GALVANIZADO OVALADO DE ALTA RESISTENCIA

Rollo 45 K.

Nº B.W.G.	Longitud	Resistencia
16/14	1400 m.	630 kls.
17/15	1070 "	780 "
18/16	860 "	980 "
19/17	625 "	1200 "

ALAMBRE DE PUA COMUN

Rollo 22 K. bruto

Nº B. W. G.	12	14
Metraje	155	220

ALAMBRE DE PUA DE ALTA RESISTENCIA DE ACERO GALVANIZADO

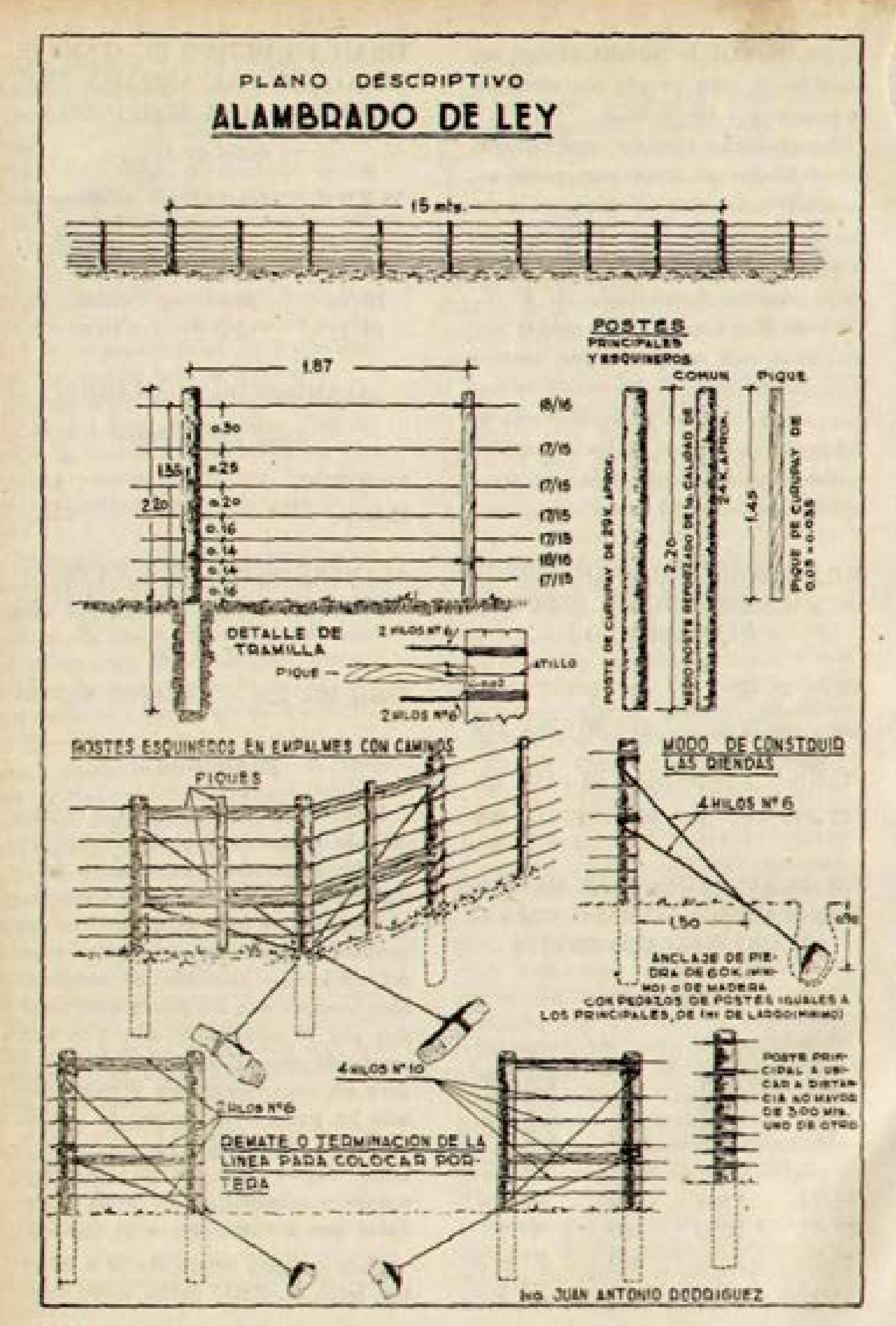
Rollo 25 Kg.

Tiraje Mts. 550 — Resistencia Kg. 525

MADERAS

Dificultades crecientes para la extracción de determinadas clases de maderas han ido limitando la exportación de la madera paraguaya, a una sola especie, el curupay. Si bien ésta, no tiene las reconocidas ventajas del ñandubay o del quebracho colorado, se comporta bien siempre que los postes sean elegidos *por el comprador uno por uno*, prestando especial atención que la madera sea *sana homogénea y seca*; además los palos serán rectos, de sección uniforme, sin nudos, boquedades o fallas, dando buen sonido al ser golpeados y mantendrán los pesos y medidas que a continuación se detallan:

Poste curupay entero, de 28 a 30 kilos, largo m. 2.20; medio poste curu-



PLANO DESCRIPTIVO
ALAMBRADO DE LEY
15 mts.
1.87
0.30
0.25
0.20
0.16
0.14
0.14
0.16
2.20
18/16
17/15
17/15
17/15
17/15
18/16
17/15
POSTES
PRINCIPALES
Y ESQUINEROS
COMUN
PIQUE
2.20
1.45
DETALLE DE TRAMILLA
2 HILOS Nº 6
PIQUE
ATILLO
2 HILOS Nº 6
POSTES ESQUINEROS EN EMPALMES CON CAMINOS
PIQUES
MODO DE CONSTRUIR LAS RIENDAS
4 HILOS Nº 6
1.50
ANCLAJE DE PIEDRA DE 60K. (MINIMO) O DE MADERA
CON PEDAZOS DE POSTES IGUALES A LOS PRINCIPALES, DE 1m DE LARGO (MINIMO)
4 HILOS Nº 10
2 HILOS Nº 6
REMATE O TERMINACION DE LA LINEA PARA COLOCAR PORTERA
POSTE PRINCIPAL A UBICAR A DISTANCIA NO MAYOR DE 3.00 MTS. UNO DE OTRO
Ing. JUAN ANTONIO RODRIGUEZ

pay reforzado, de 23 a 25 kilos, largo m. 2.20; poste curupay liviano, 18 kilos aprox. (no se utiliza).

Los piques podrán ser de lapacho o curupay, con una medida mínima de m. 1.40 de largo con un espesor de m. 0.038 por m. 0.051 y un peso de 3 kilos por unidad.

Sin embargo, los exagerados precios, nos llevan a adoptar para las líneas interiores, los piques de eucalipto. Estos serán aserrados de madera de primer corte proveniente de montes viejos. Un índice de la calidad está dado por la densidad de la madera o peso, referido a un perfecto dimensionado del pique.

La lámina ,descriptiva sobre el alambrado de Ley exime de la explicación de detalles constructivos.

Como agregado al tema ofrecemos, el modelo de una carta compromiso para ser firmada por el propietario y por el alambrador. Este documento podrá ser ampliado o modificado de acuerdo a las circunstancias de cada establecimiento.

Aunque esta forma de compromiso escrito no es práctica habitual en nuestro país, dado que los buenos y cumplidores alambradores son escasos y que cada día la gente se entiende menos, lo cual deriva en situaciones enojosas, consideramos muy conveniente establecer de antemano y por escrito las condiciones del trabajo.

CONVENIO GENERAL PARA LA CONSTRUCCION DE ALAMBRADOS

Entre el Sr. ...., propietario del establecimiento .... ubicado en la .... Sección Judicial del Dpto. de .... en adelante llamado propietario, y el señor ...., en adelante llamado contratista, se ha convenido lo siguiente.

El propietario encarga al contratista, deshacer: a) el viejo alambrado existente en el perímetro del campo; b) el alambrado que da sobre el camino departamental; c) las líneas interiores de empotreramiento, con un total de .... metros; y en el mismo lugar y extensión, construir otro nuevo. Además se encarga la construcción de un nuevo alambrado que ha de dividir en ..... partes el actual Potrero Nº .... o de ...., según plano de la Estancia que se suministra, en dirección .... y que tiene una extensión de .... metros lineales.

Dichos trabajos se efectuarán de acuerdo a las siguientes condiciones.

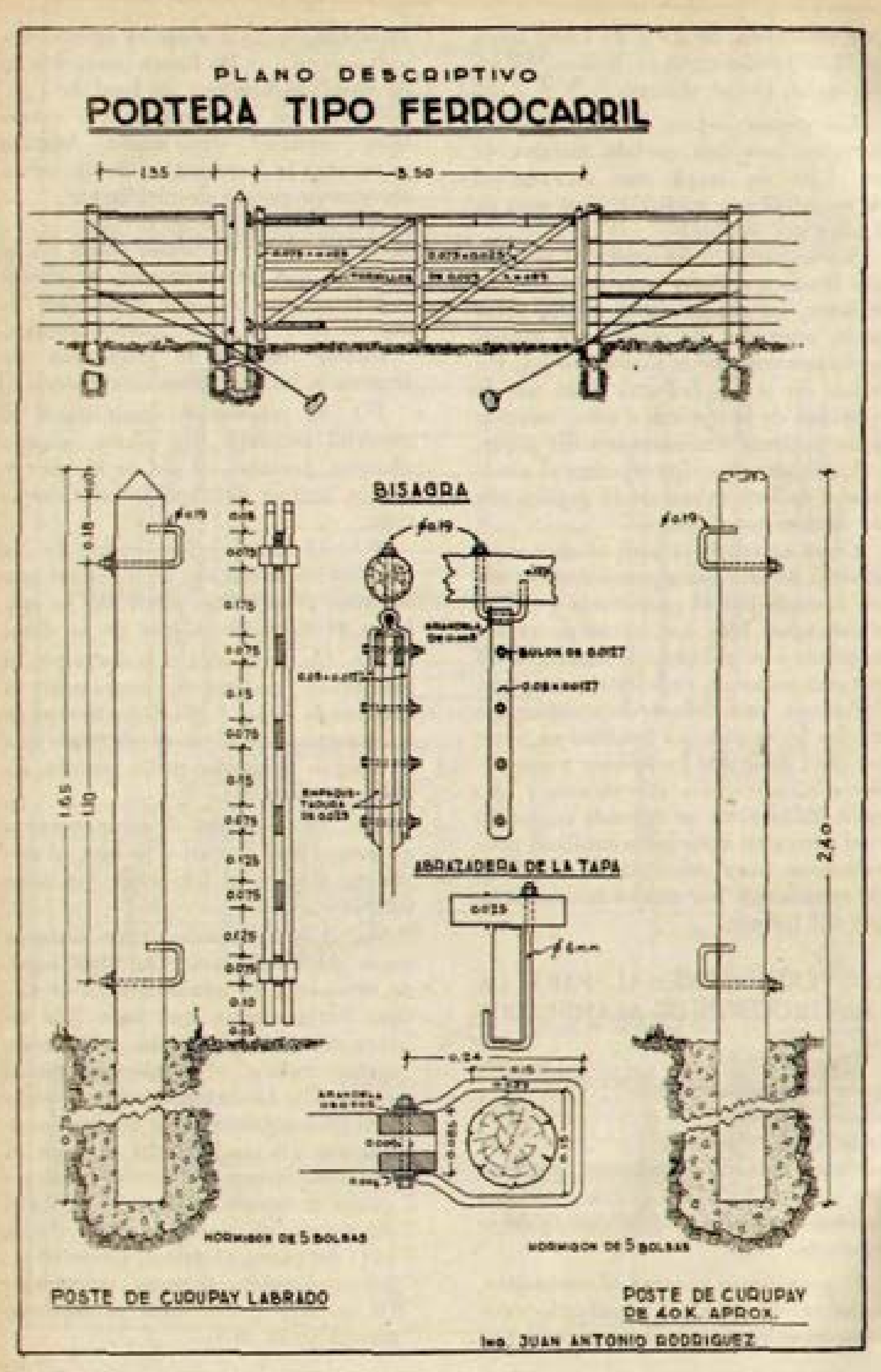
1º) El propietario suministrará el material necesario, de postes, piques, alambre, porteras, al pie de la obra y en los lugares que indique el Contratista.

2º) El alambre proveniente de los alambrados deshechos, se enrollará con cuidado, y los demás materiales se apilarán prolijamente al pie de la obra.

3º) Se comenzará el trabajo por el alambrado medianero, levantando el alambrado viejo, y al mismo tiempo se irá construyendo el nuevo, de modo que en ningún momento quede porción alguna sin alambrar.

4º) El contratista se compromete a no ocupar más de cuatro peones, ni menos de dos, en el transcurso de estos trabajos.

5º) Los alambrados, tanto linderos como interiores, serán del tipo legal, de acuerdo a lo establecido en el Código Rural vigente, que dice: "La altura del suelo al 7º hilo, será de un " metro treinta y cinco centímetros " (1 m. 35). La distancia entre el suelo " y el primer hilo será de dieciséis centímetros (0 m. 16); del primero al " segundo, catorce (0 m. 14); del segundo al tercero catorce (0 m. 14); " del tercero al cuarto, dieciséis (0 m. " 16); del cuarto al quinto, veinte (0 m. " 20); del quinto al sexto, veinticinco " (0 m. 25) y del sexto al séptimo, " treinta (0 m. 30).


PLANO DESCRIPTIVO
PORTERA TIPO FERROCARRIL
1.55
3.50
BISAGRA
ABRAZADERA DE LA TAPA
HORMIGON DE 5 BOLSAS
HORMIGON DE 5 BOLSAS
POSTE DE CURUPAY LABRADO
POSTE DE CURUPAY
DE 40 K. APROX.
Ing. JUAN ANTONIO RODRIGUEZ
1.65
1.10
2.40
0.24

6º) El primer y sexto hilos, o sean los de "armar" serán de acero ovalado galvanizado de alta resistencia, calibre 18/16; los otros cinco hilos serán de acero ovalado galvanizado de alta resistencia, calibre 17/15.

6º Variante) El primer y sexto hilos, o sean los de "armar", serán de acero ovalado galvanizado de alta resistencia, calibre 17/15; los otros cinco hilos serán de acero ovalado galvanizado de alta resistencia, calibre 16/14.

7º) Los postes se colocarán a una distancia no mayor de 15 metros y la línea llevará "7 piques por centro".

8º) Los postes principales se colocarán a una distancia no mayor de 300 metros, atándose a éstos los alambres con doble vuelta como mínimo.

9º) Los postes deberán apisonarse en tal forma que no tengan juego alguno.

10º) Los agujeros en los postes y piques tendrán una sección o diámetro levemente mayor a la del alambre.

11º) Los piques se atillarán con atadura de doble vuelta con alambre Nº 12.

12º) Tanto los alambres como las riendas, deberán quedar perfectamente tensos, estando los remates de las líneas y tramillas, sujetos a la aprobación del propietario o en su lugar, por la persona de aquél.

13º) El plano de la Estancia y el Plano Descriptivo, referente a la ejecución del alambrado de Ley y otros detalles interpretativos, forma parte del presente Contrato, debiendo cumplirse sus disposiciones constructivas.

14º) Se convienen los siguientes precios:

Deshacer alambrado viejo, los 100 m., ... $ ....
Hacer alambrado nuevo, los 100 m., ... » ....
Remates o tramillas, cada una, ... » ....
Riendas, cada una, ... $ ....
Colocar porteras barraca, cada una, ... » ....
Hacer porteras cimbra, cada una, ... » ....
Hacer zarzos chicos, el metro, ... » ....
Hacer zarzos grandes, el metro, ... » ....

15º) El contratista no podrá pedir modificaciones de los precios contractuales, ya sea por aumento de la mano de obra o bien por errores u omisiones.

16º) Los pagos se efectuarán escalonadamente, por obra hecha, perfectamente terminada y por entregas no menores a la suma de $ 1.000.— (un mil pesos), correspondientes a trabajos realizados, reteniendo el propietario los primeros mil pesos ganados, hasta la terminación defintiva de la obra, en garantía del fiel cumplimiento del convenio.

17º) Los trabajos deberán comenzar de inmediato, y estar concluídos para el día .... de 195 .... salvo justificado motivo de fuerza mayor.

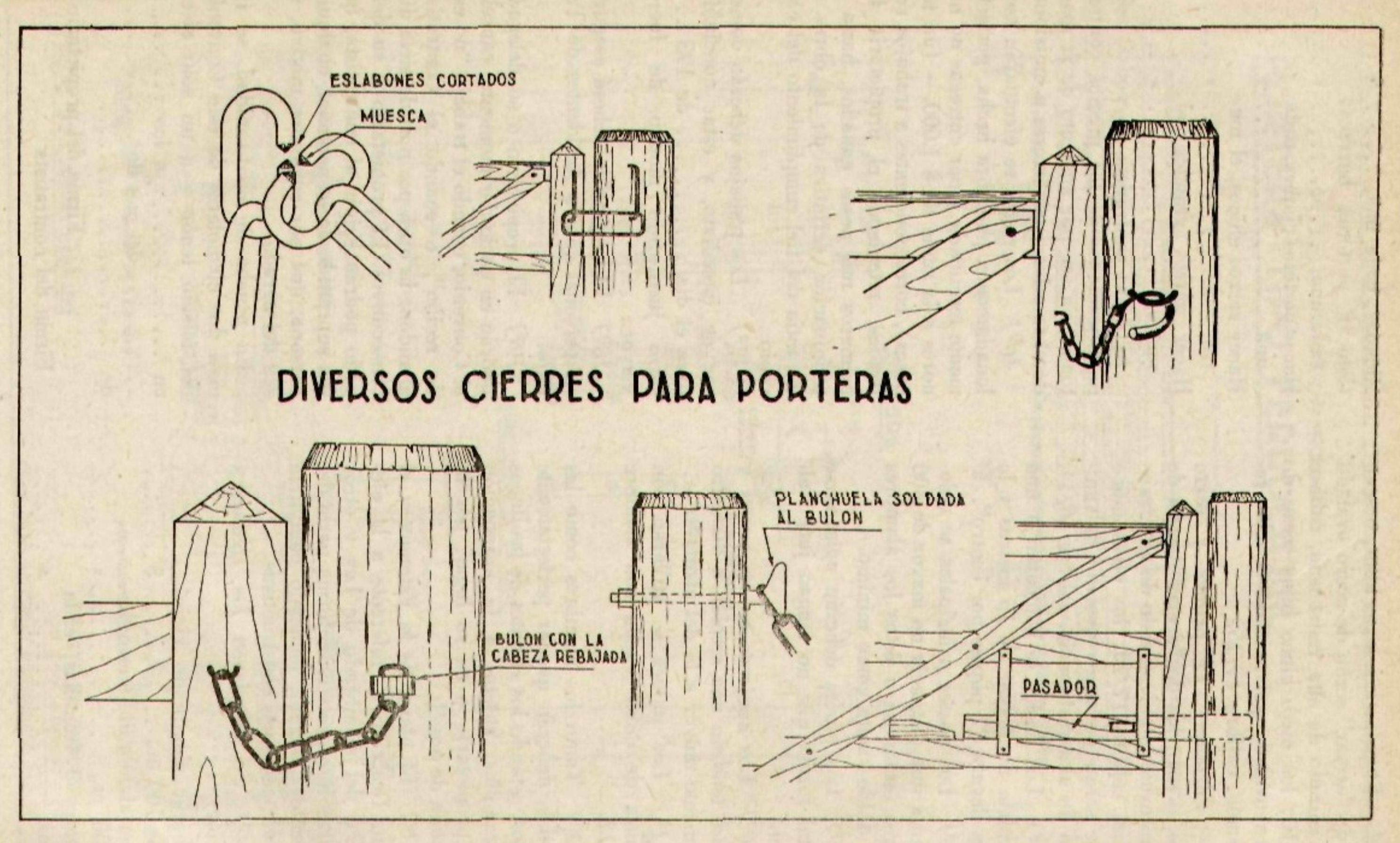
18º) El contratista deberá asegurar su personal contra Accidentes de Trabajo.

19º) El propietario o su delegado, podrán en cualquier momento, cancelar el Convenio, cuando el trabajo "no esté de recibo", o cuando el Contratista abandone la obra por más de siete días consecutivos. El propietario o su delegado podrán exigir al contratista, que sea suprimido de su personal, cualquier persona, que por cualquier motivo, no sea del agrado.

En prueba de conformidad, se firman dos ejemplares de este Convenio, del mismo tenor y a un solo efecto en .... a los .... del mes de .... de ....

Firma del propietario

Firma del contratista


ESLABONES CORTADOS
MUESCA
DIVERSOS CIERRES PARA PORTERAS
BULON CON LA CABEZA REBAJADA
PLANCHUELA SOLDADA AL BULON
PASADOR

PORTERAS

En nuestras continuas recorridas por el interior de la República, hemos tenido ocasión de observar innumerables clases y formas de porteras. Algunas magníficas, otras regulares y la mayoría deficientes.

De todo ese muestrario, hemos comprobado que un tipo de porteras se caracteriza por su gran durabilidad, siendo a la vez liviana, resistente a las "pechadas", elástica y de fácil construcción y reparación en la estancia.

Características.

La madera será dura, de lapacho prolijamente aserrado o mejor aún cepillado.

Los cabezales y parantes son dobles y encepan los largueros. Un larguero se coloca acostado, formando techo o sombrero protector de la armazón general.

Los hierros, bisagras y bulones pueden ser metalizados para su mayor duración y presentación.

Cantidad de material para una portera de una hoja de m. 3.50 de largo.

Un poste de madera dura de m. 2.40 de largo en el que se afirmarán las bisagras. Este poste se afirmará en tierra rodeándolo con una masa de hormigón.

Siete alfajías de madera dura cepilladas (largueros) de m. 0.075 por m. 0.025 por m. 3.50 de largo.

Seis alfajías de madera dura cepilladas (cabezales y parantes) de m. 0.075 por m. 0.025 por m. 1.35 de largo.

Cuatro alfajías de madera dura cepilladas (diagonales) de m. 0.075 x m. 0.025 x m. 1.96 de largo.

Cuatro alfajías de madera dura cepilladas (para apoyo o empaquetadura de las bisagras) de m. 0.50 de largo.

(Total de madera dura cepillada, alfajías de 1" x 3" = 41 m. 40 cm.).

8 bulones cabeza exagonal de 0.0127 diámetro 0.108 m. largo para las bisagras.

26 bulones cabeza redonda con arandela de 0.009 x 0.089 m. largo para armar madera.

3 m. planchuela hierro de m. 0.05 x m. 0.0127 (para bisagras).

2 barras hierro redondo 3/4" de m. 0.50 c/u. para ejes con arandela y tuerca.

4 abrazaderas tensores de 6 mm. para sujetar la tapa.

1 barra de m. 1 de largo y de m. 0.027 (para el cierre).

1 bulón de m. 0.009 x m. 0.13 con 2 arandelas y tuerca.

La hoja de la portera tipo Ferrocarril puede hacerse hasta de m. 5 de largo; en este caso habría que aumentar en algo los espesores de las maderas y hierros.

A la portera se le dará previamente a su colocación una o dos manos de aceite de linaza cocido.

CIERRES DE PORTERAS

De nuestra libreta de apuntes extractamos algunos ingeniosos cierres que hemos podido ver en el transcurso de las giras.

Todos ellos son de fácil ejecución y con materiales que se encuentran en cualquier estancia. Estos cierres ofrecen seguridad probada desde que los animales no pueden abrirlos. No entraremos a describirlos pues nos es suficiente con observar la interpretación gráfica; y estamos seguros que toda persona medianamente habilidosa los podrá realizar y aún perfeccionar.

Disfrute Ud.

DE UNA ESTUFA A LEÑA

UNA estufa a leña, también denominada chimenea de fuego abierto, configura en una buena solución económica de la calefacción hogareña, en todos aquellos lugares donde no sea necesario adquirir el combustible.

En campaña, la vida familiar se centraliza, en las épocas de frío, alrededor del calor, por lo cual una estufa bien construída es un elemento necesario, por no decir imprescindible.

La estufa a fuego abierto presenta sus ventajas siempre que su construcción permita eliminar el humo y el hollín y a la vez refleje o proyecte hacia el interior del ambiente, el máximo de calorías aprovechables, desde que el rendimiento útil en el mejor de los casos no sobrepasa del 6 %.

El proyecto que presentamos está destinado a ser realizado en aquellas *casas rurales ya construídas* que carezcan de este implemento.

Hemos supuesto, que la pared del cuarto donde instalaremos la estufa da al exterior, lo cual nos permitirá sin muchas complicaciones sacar la chimenea por el lado de afuera, evitando la perforación del techo.

La estufa estudiada, está indicada para un ambiente de 4 m. por 5 metros y 3 m. de altura aproximadamente. Las simétricas estanterías laterales, oficiarán de biblioteca.

Por sus dimensiones podemos considerar esta estufa como de tamaño mediano: El Hogar tiene un ancho de m. 0.90, un alto de m. 0.75 y una profundidad de m. 0.57.

En cuanto a la repisa, esta queda a una altura de m. 1.15 del suelo.

Medidas.

En la construcción de la estufa habrá que atenerse estrictamente a las medidas establecidas en el plano. *El hogar, la Garganta y el Conducto de humo* están íntimamente relacionados y la variación de sus proporciones produce un tiraje defectuoso de la estufa.

El Hogar.

Se revestirá con ladrillo refractario o ladrillo común de la mejor calidad.

El Estante de Hollín.

Se logrará en hormigón moldeado pues facilita la obtención de la curva en material liso.

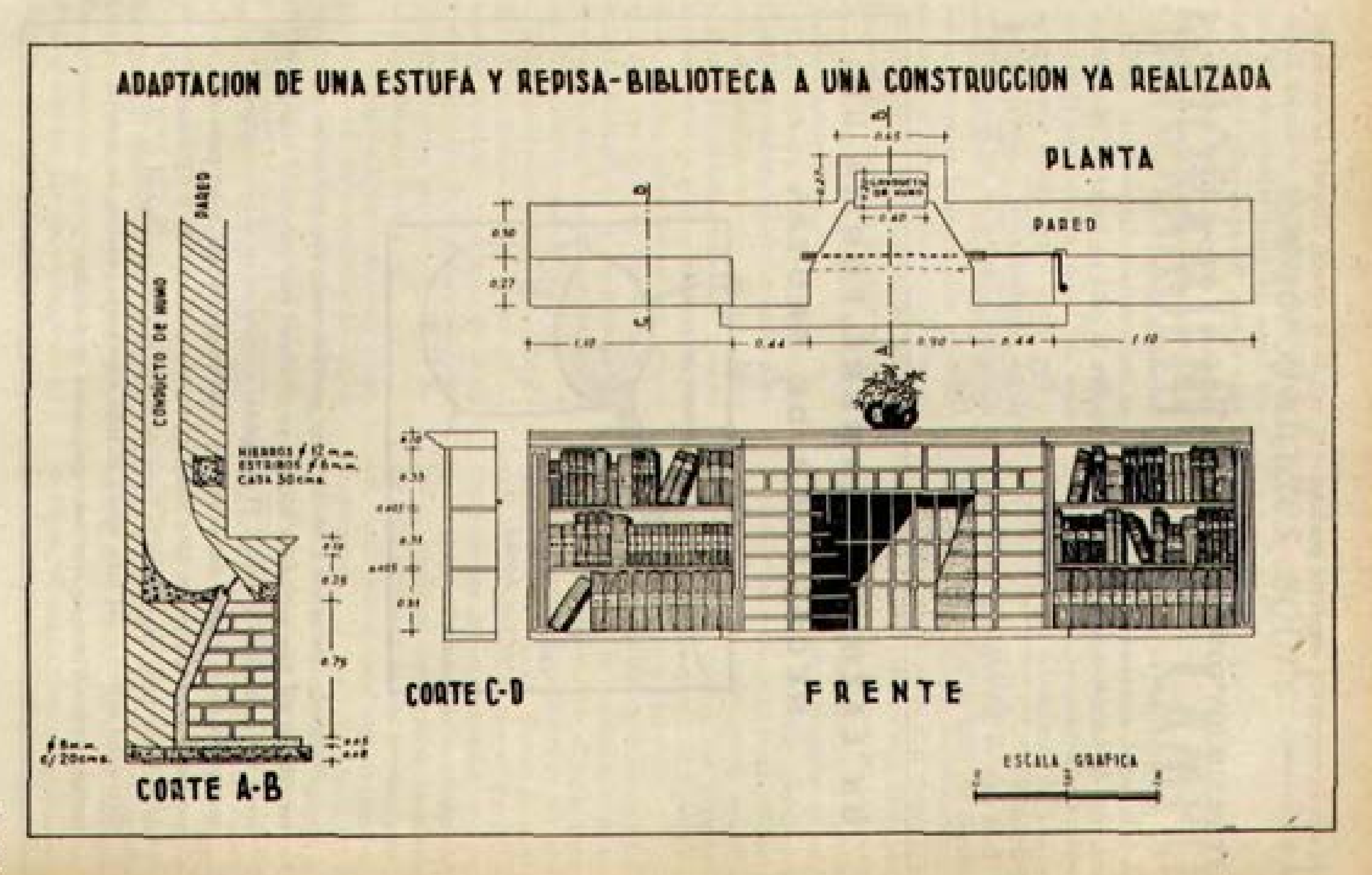
La Cámara de humo y el conducto.

Se harán en ladrillo revocado siendo este revoque lo menos rugoso posible. La chimenea sobresaldrá m. 0.70 sobre la parte más alta del techo.

Registro de tiro.

Tiene por objeto regular el tiraje, aumentando o disminuyéndolo a voluntad. El largo y el ancho de la gruesa chapa de hierro del registro son iguales a los de la garganta.

Una barra de hierro que oficia de


ADAPTACION DE UNA ESTUFA Y REPISA-BIBLIOTECA A UNA CONSTRUCCION YA REALIZADA
PLANTA
PARED
PARED
CONDUCTO DE HUMO
CORTE A-B
CORTE C-D
FRENTE
ESCALA GRAFICA

eje con su respectiva manivela gradúan el movimiento.

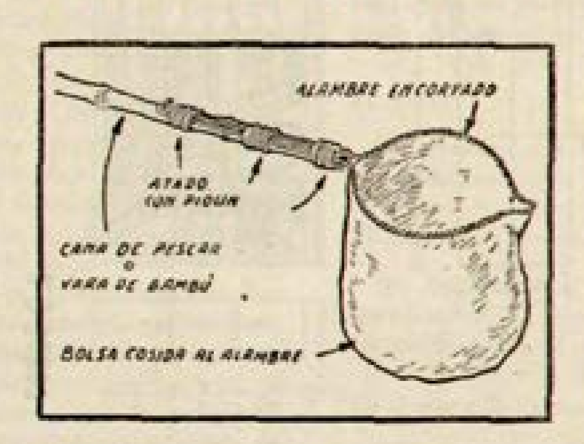
PRESCRIPCION CONSTRUCTIVA

Lo primero que se debe hacer es abrir la pared, montando en su interior una viga de hormigón armado, que se acuñará perfectamente, con la pared superior; al término de una semana se desencofrará.

Esta viga de hormigón armado, empotrada m. 0.60 en cada extremo lateral de la estufa, actuará de sostén del muro; a continuación se abrirá la pared hasta *un nivel inferior* de 10 cm. bajo el piso. Sobre el suelo interior del ambiente y exterior, según medidas del plano, armaremos una planchadita de hormigón *armado con hierro de 8* mm. en malla rectangular de 20 cm. de lado, sobre la cual se levantará la construcción del hogar y respectiva chimenea.

Por otras instrucciones complementarias recomendamos consultar los almanaques editados en los años 1945 y 1948.

UN LAZO DE ALAMBRE FORMA UN RECOGEDOR DE FRUTAS



Manzanas, duraznos y otras frutas pueden recogerse fácilmente de los árboles de que provienen cuando se alcanzan con un simple invento como el que muestra la figura. El recogedor consiste en un alambre grueso encorvado en la forma demostrada y fuertemente atado a un palo de escoba o una vara larga. Una bolsa de harina o azúcar de 5 Kg. cosida de alambre para enganchar la fruta de modo que caiga cuando la hendidura del extremo del lazo ajusta el tallo ejerciendo presión. Se pueden recoger varios frutos sin que sean golpeados ni dañados.

Generalidades sobre

MEJORAMIENTO DEL CAMPO

★ *Por el Ing. CARLOS Mª BOSCH SIENRA* ★

EL mejoramiento de campo es un método extensivo de forrajeras, que consiste, a grandes rasgos, en la estimulación de la vegetación existente mediante la fertilización y en la incorporación de nuevas especies de leguminosas y gramíneas en el tapiz natural, con la finalidad de aumentar su potencialidad productiva.

Como método extensivo no debe exigírsele los mismos rendimientos que los que se podrían obtener al establecer praderas sobre suelos labrados, pero en cambio reúne la enorme ventaja de poderse realizar sobre tierras sin aptitud agrícola, que por sus condiciones de relieve, profundidad o constitución física no admiten, la aplicación de fórmulas de carácter intensivo.

Debe mencionarse también la facilidad de su realización, el hecho de no impedir la misma los excesos de lluvia y el rendimiento de trabajo diario que permite efectuar extensas zonas en espacios reducidos de tiempo.

Estudio del suelo y de la composición pratense. — El mejoramiento de campo requiere condición previa el estudio de la composición físico química del suelo y de la vegetación que el mismo soporta. Del análisis detenido de los distintos elementos de juicio surgirá el proceso a utilizar.

Con carácter casi general, los suelos del Uruguay presentan deficiencias en fósforo y calcio, como consecuencia de las formaciones geológicas de que derivan y aún los que no adolecen de tal defecto, reaccionan favorablemente ante el agregado de estos elementos y especialmente frente al fósforo. Los tenores deficitarios de fósforo y calcio, se ponen de manifiesto en la vegetación pratense existente, en donde se traducen por la carencia de leguminosas o su escasa proporción, de la misma manera que en donde éstos se encuentran en buenas cantidades, los representantes de esta familia adquieren difusión abundante. *Trébol de carretilla*, manchado, polimorphum y babosita, entre otros, constituyen verdaderos índices, que permiten destacar el distinto grado de riqueza de la tierra en calcio y fósforo.

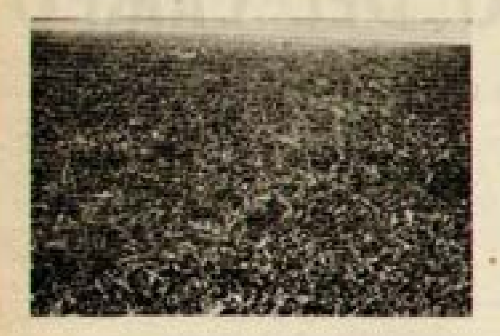
Es en este sentido de suma utilidad para el método, la constatación de su presencia o ausencia en el tapiz natural del campo, constituyendo un elemento más de juicio, frente al resultado de los análisis de tierra, que indefectiblemente deben realizarse.

Llenar las deficiencias minerales del suelo, mediante fertilización económicamente realizada, es una premisa general, aplicable a todo método de mejoramiento.

El estudio previo de las especies y variedades de pastos que intervienen en la composición pratense, así como sus ciclos vegetativos son de gran importancia para determinar la intensidad con que deben realizarse los trabajos del suelo y las *simientes que se deben incorporar* sobre los mismos. Así, si la vegetación natural es ordinaria, los trabajos deben ser intensos para eliminarla y crear un ambiente adecuado para las nuevas especies a establecer. En el caso contrario,

deben ser suaves, para conservar las pasturas radicadas y estimularlas por la fertilización, mejorándolas por la siembra de variedades más valiosas aún.

A los campos con pasturas predominantemente de verano, se le deben incorporar las de invierno y viceversa.



En fin, cada caso constituye un problema, ante el cual deben ensayarse soluciones en escala limitada, para avanzar posteriormente sobre una base seria.

Realizados los análisis del suelo y estudiadas las pasturas naturales de un campo, se está en condiciones de establecer los fertilizantes a agregar, la intensidad de los trabajos de laboreo a realizar y las semillas a sembrar.

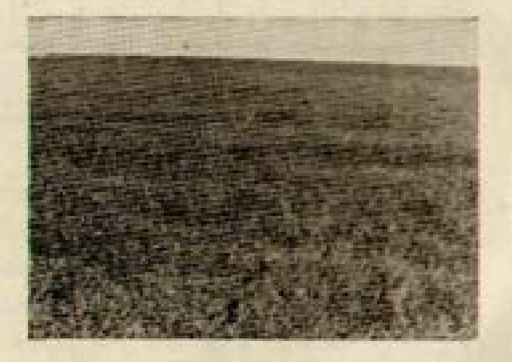
Encararemos someramente y a título de ejemplo, el mejoramiento de un campo con déficit de fósforo, que no obstante estar invadido de espartillo, tiene pasturas finas que cubren con sus ciclos vegetativos la totalidad del año y en el que se comprueba la presencia de nuestros tréboles comunes. De lo anteriormente mencionado, surge la conveniencia de la no destrucción del tapiz natural del campo y de su necesaria conservación, dado las especies forrajeras valiosas que lo componen y para las cuales debe proyectarse su estimulación mediante el agregado en otoño de fertilizantes fosfatados, incorporados mediante trabajos suaves.

El fósforo aumentará el desarrollo, el volúmen de producción y la difusión de las leguminosas existentes, elevando el valor bromatológico de la pradera, la fertilidad del suelo y su textura física, creando además un ambiente poco propicio a la no prosecución de la invasión del espartillo. Las gramíneas se favorecerán, asimismo, por el incremento en la proporción de leguminosas, por la mayor fertilidad de la tierra, como consecuencia de la fijación del nitrógeno atmosférico, y aún por el fósforo, que favorece su desarrollo radicular, aumentando su resistencia a las inclemencias invernales a causa directa de lo últimamente mencionado.

En el caso de referencia y teniendo en cuenta los inconvenientes que presentan algunos de los tréboles naturales por la adherencia de sus frutos a la lana, se debe encarar la incorporación en el medio mejorado por la fertilización, de otras especies de leguminosas, que se caracterizan por no ostentar el referido defecto y que irán sustituyendo paulatinamente a las existentes.

Agregados de gramíneas exóticas de ciclos invernales y estivales, llenarán las declinaciones de producción de las referidas estaciones.

Los chircales que abarcan grandes superficies de nuestro país pueden ser



transformados en fértiles praderas con los consiguientes beneficios económicos de carácter privado y nacional. La utilización del rotavador de cilindros pesados achatadores, provistos de cuchi-

llas helicoidales o el uso de distintos tipos de guadañadoras, la fertilización, la siembra de leguminosas y gramíneas adecuadas y el pastoreo controlado con lanares, hacen factible la referida transformación, habiéndose obtenido en nuestro medio por la aplicación de este método, excelentes resultados.

En los momentos actuales podrá objetarse que el mejoramiento de campo cuyo costo oscila entre $ 80.00 y $ 90.00 por há. incluyendo trabajos de suelo, fertilizantes, simientes e inoculantes es un procedimiento caro que no hace factible su aplicación en gran escala. Para propender a abatir su costo, se hace necesario en los establecimientos interesados en la realización de este trabajo, encarar la producción propia de semillas de forrajeras de manera de disponer de volúmenes considerables de las mismas. La producción de semillas debe efectuarse sobre las praderas establecidas en suelos labrados, destinados a la doble finalidad de pastoreo y cosecha, cosa perfectamente factible, y que permite la obtención de valiosas simientes a un costo de producción más o menos reducido. Teniendo en cuenta que en el mejoramiento, el factor semilla incide en un 40 % aproximadamente de la inversión requerida, se deriva la gran ventaja que representa el hecho de disponer de simientes propias.

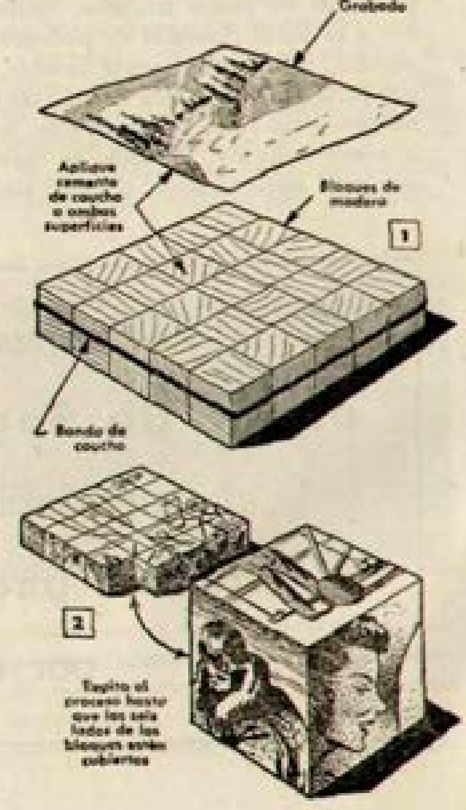
La utilización de modernas máquinas mejoradoras de campo, recientemente introducidas a nuestro país, que permiten en muchos la realización del trabajo de mejoramiento por removido del suelo, fertilización, siembra de leguminosas y gramíneas y rodillado en una sola operación, abren una posibilidad más de abatir la inversión requerida por los distintos trabajos, dada la simultaneidad de los mismos, además de la economía de semillas y fertilizantes que facultan sus ingeniosos dispositivos.

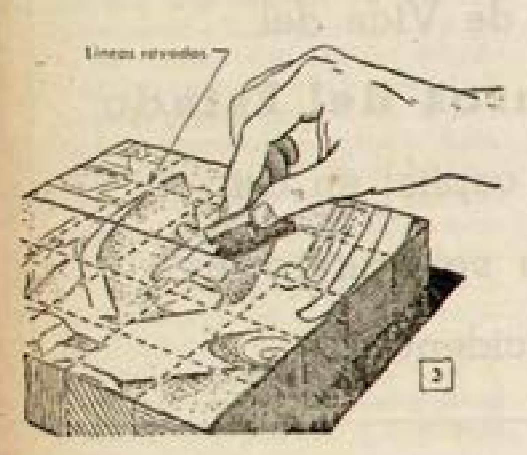
Los excelentes resultados obtenidos en Estancias y Cabañas "Las Rosas", Estancia "Daca" y Estancia "El Ceibal" perteneciente a las firmas Pablo Seremini e Hijos, Daniel y Ernesto Algorta Mouriño y Suc. Miguel Martirena en donde tierras cansadas, infértiles o invadidas de chirca han sido transformadas en fecundas praderas, por el método de mejoramiento de campo, ponen de manifiesto, sin caer en generalizaciones perniciosas, que éste constituirá un factor más de transformación económica de extensas zonas de nuestro país.

ROMPECABEZAS Seis-en-Uno

HE aquí seis interesantes rompecabezas incorporados dentro de un solo juego de bloques. Pueden prepararse con entera facilidad en una noche de trabajo para servir de diversión a todos los miembros de la familia. El rompecabezas de seis combinaciones que se detalla aquí está hecho de 25 bloques de madera dura, cada uno de 25 mm. por lado. Con una cantidad menor de bloques, digamos 16, se pueden hacer rompecabezas más simples para los pequeñuelos. Si carece usted de una sierra circular para cortar los bloques al tamaño exacto, éstos pueden hallarse en diversos tamaños en cualquier almacén de juguetes. Emplee cualquier tipo de grabado, como paisajes, fotografías, mapas o banderas. Los mapas, banderas y cuadros similares dan al rompecabezas un valor educativo, y cada uno de los seis cuadros puede ser de tipo diferente si así se desea. Disponga los bloques hasta formar un cuadro completo y manténgalos en esta posición colocando una banda de caucho a su alrededor, tal como se indica en la Fig. 1. Cubra la superficie superior de los bloques con una gruesa capa de pegamento de secado rápido, tal como cemento de caucho. Aplique el cemento también a la parte posterior de la vista que se ha de pegar, y coloque ésta sobre los bloques, teniendo cuidado de pegarla uniformemente. A continuación, marque la vista en ambas direcciones a lo largo de las juntas de los bloques y, siguiendo estas líneas, corte el grabado con una hoja de afeitar, de la misma manera como se indica en la Fig. 3. Cuando todos los bloques han sido cortados separadamente, oprima hacia abajo los bordes de cada porción del grabado. Disponga los bloques nuevamente para formar otro cuadro completo, con otras caras vacías hacia arriba. Encole otra vista a la superficie de los bloques y realice los cortes de la misma manera que antes. Continúe este proceso hasta que los seis lados de los bloques se encuentren cubiertos. Si los grabados son muy grandes, recórtelos dejando sólo sus partes más interesantes.







EL FLETE

★ *De JAVIER DE VIANA* ★

ES el primero y el más persistente de los amores gauchos.

Es el complemento de todos los otros, el instrumento indispensable a las satisfacciones de todas sus vanidades y de todos sus orgullos.

El flete es el potrillo que él eligió entre los cien potrillos de la marcación del año.

Elección difícil, realizada después de innumerables vueltas y revueltas por el interior de la manguera, donde se agita inquieta y bravía la manada.

La primera preocupación ha de ser el pelo. El "colorado sangre de toro" es el preferido, pero abunda poco. El "zaino negro", el "tostado", el "picazo cabos blancos", el "moro" y el "tordillo", son los pelajes preferidos. Nadie elegirá un "lobuno", un "pampa", un "rabicano" y mucho menos un "tubiano", por más linda que sea su estampa, como nadie preferirá un "lunanco", un "cacunda" ni un "sillón".

El flete debe ser lindo, pero es indispensable que reúna a la vez las cualidades de guapeza más ponderables. Los ojos han de ser vivos, los orejas nerviosas, ancho el encuentro, finos los remos, recias las caderas.

Un gaucho puede tener una o más tropillas de buenos, hasta de excelentes caballos, pero el flete es único.

El dejará difícilmente pasar un día sin echarle un vistazo a su "potrillo", siguiendo su crecimiento, extasiándose como una madre, al ver afirmarse, de semana en semana, la belleza de sus formas.

El mismo lo amansa, él mismo lo doma, con prolijidad, con paciencia, con cariño. No tiene prisa.

Cuando se aproxima el día de su "debut" en la pista, el joven gaucho vive casi exclusivamente consagrado a su flete. No es raro que el patrón — quien, como todos, ha pasado por ese trance —, lo exima siempre de toda ocupación durante ese periodo, y los compañeros se prestan gustosos a reforzar sus tareas propias para suplir su falta y hasta para ayudarlo en el entrenamiento del parejero.

Además de estar a la recíproca, todos están interesados en el triunfo que representará "la casa", el honor de la marca y la cría...

Nadie ensilla el favorito; nadie se atrevería a pedírselo prestado, porque todos saben que el flete, como la mujer y las armas, no se prestan nunca.

El flete es un mimoso. Su dueño lo ensilla sólo para hacer lucir su gallardía en las visitas a la novia o pretendida, para enardecerlo en las corridas de sortijas o en las lides de la pista.

Vive feliz en su holganza, compartiendo con el amo el júbilo de las victorias.

Y cuando estalla una revuelta, él también abandona la querencia y acompaña a su dueño en los azares de las bélicas aventuras.

Nunca se le ensilla en las marchas; para eso cualquier sotreta sirve.

Es la reserva.

Cuando su dueño lo monta él presiente la proximidad de la lucha, y al oír el retumbo del primer tiro, enarca



el cuello, alza la cabeza, orejea nerviosamente y se impacienta por partir.

Su sangre hierve, el olor de la pólvora lo embriaga, y en el infierno de los entreveros, se agita, resopla, fuerza el freno en ansias de botes briosos e identificados con su jinete, buscando triunfos para él, allí como frente al rancho de la prenda, como bajo el arco de la sortija, como sobre la pista de las carreras, evoluciona por sí solo, propiciando la eficacia de la terrible lengua de hierro del iracundo lanceador...

Casi nunca vuelve al pago.

No pocas veces la inmovilidad de la muerte los junta, tendido uno junto al otro en el lomo de una cuchilla, al jinete y al parejero.

Central de Servicios Médicos

MERCEDES ESQ. JULIO HERRERA Y OBES

•

Administrador General:
Sr. JOSE LUIS BRUM
Subadministrador:
Sr. MANUEL LEIRAS

SERVICIO DE CIRUGIA OSEA

Cirujano Serv.: Dr. Domingo Vázquez Rolfi, Cirujano Traumatólogo Dr. Hebert Cagnoli, Cirujanos Ayudantes: Dr. Jorge García Novales y Rodolfo Gandós.

SERVICIO CIRUGIA GENERAL

Cirujanos: Dr. José A. Piquinela, Dr. José P. Otero, Dr. Hamlet Suárez y A. Fernández Chapela

SERVICIO DE CIRUGIA REPARADORA:

Cirujano de Servicio: Dr. Héctor Ardao. Cirujano Ayudante Dr. Pedro V. Pedemonte.

ELECTROCARDIOLOGIA

Médico Clínica Prev. y electroc.: Dr. Gustavo Crosa.

SERVICIO DE URGENCIA

Cirujanos de guardia: Dr. Alfredo Mussio, Dr. Ignacio T. Carrera, Dr. Romeo Musso, Dr. Homero Benavides y Dr. Daniel Rossi Stajano.

OFTALMOLOGIA

Médico Oculista: Dr. Ricardo García Médici.

POLICLINICA QUIRURGICA

Médicos Pol. Quirúrgica: Dr. Héctor Risso, Dr. Enzo Ferrando Curbelo, Dr. Luis J. Dentone y Dr. Angel Cirimello.

CLINICA PREVENTIVA

Médicos Clínica Preventiva: Dr. Gustavo Crosa, Dr. Dewet Barbato, Dr. Edison Piaggio Castro y Dr. Julio Goyén.

DERMATOLOGIA

Médico Clínica Prev. y Dermatol.: Dr. Ricardo Bombet.

ENFERMEDADES PROFESIONALES

Médico Enf. Prof. y Consult. Inter.: Dr. Pablo Purriel. Médico Enf. Prof. Dr. Joaquín Espasandín. Médicos Ayud. Enf. Prof.: Dr. Eduardo Yannicelli y Dr. Benigno Varela Rodríguez.

HIGIENE INDUSTRIAL

Médico Higien. Indust.: Dr. Pablo Recarte.

FISIOTERAPIA

Médico Fisioterapeuta: Dr. Jorge Lorenzo. Médico de Asistencia: Dr. Pedro Parodi.

SERVICIO RAYOS X

Médicos Radiólogos: Dr. Abelardo Rodríguez y Dr. Enrique Burnett.

TASACION DE INCAPACIDADES

Médico Legista: Dr. Pedro Oris.

SERVICIO ASISTENCIA DOMICILIARIA Y CERTIFICACION

Médicos Asistencia Domiciliaria: Dr. Héctor Bosch y Dr. Wáshington Ronna.

CAMPAÑA Y RADIO

Médicos Fiscal. Serv. Camp.: Dr. Pedro Alonso Suárez y Dr. Homero Pereira Brasil.

LABORATORIO

Médicos Laboratoristas: Dr. Estenio de Hormaeche, Dr. Heriberto Delfino y Dr. Jorge Gherardi. Méd. Veterin. Lab.: Dr. N. Pradines.

SANGRE Y PLASMA

Méd. Serv. S. y Plasm. y Reanim.: Dr. Dinor Invernizzi.

SERVICIO SEGURO DE VIDA

Médicos Coord. Supervisores: Dr. Lauro Brum y Dr. Norbertino Miranda.

SERVICIO DE ODONTOLOGIA

Odontólogo: Dr. Javier Pietropinto.

FARMACIA

Farmacéutica: Yolanda L. de Itté.

MEDICOS DE RADIO.

Villa Colón:
Unión y Maroñas: Luis Bonavita.
Sayago: Roberto Guerra Sánchez.
Piedras Blancas y Toledo Chico: H. Lieutier.
Unión: Francisco Rocca.

Médicos de Campaña

★

ARTIGAS

Artigas: Juan de Dios Gómez Gil, Carlos A. Mandioni, Manuel M. Queiruga, René Signorelli.

Bella Unión: Francisco Bianchi, Gotardo Bianchi y Pedro G. Acosta.

Cabellos: Juan José Errandonea.

Tomás Gomensoro:

CANELONES

Canelones: J. C. Vercesi, José F. Gatti, Roberto Rico Pena, Roberto Legnani y Raúl Antonio Legnani.

Atlántida: Alfredo Crisci.

Cerrillos: Humberto Arena Ferrari.

Juanicó: Guillermo Althaller Prandy.

La Paz: Juan C. Pontent, Ledo Lúgaro.

Las Piedras: Armando Rubbo, M. C. Pareja Piñeyro, J. A. Valentini Guerra, Alberto Lorier.

Migues: Manuel Vartanian, Pedro A. Triaca.

Montes: Pedro A. Triaca, Manuel Vartanian, Gil Lindner.

Pando: B. Pozzi Minvielli; Héctor Peluffo, Baudilio Martínez Facelli, A. Crisci, P. Darino.

Progreso: Guillermo Althaller Prandy.

San Antonio: Angel Leira.

San Bautista: H. Malffato Larghero.

San Jacinto: Nicolás L. Gagliardini.

San Ramón: Roberto Salgueiro, Oscar Lenzi.

Santa Lucía: Carlos Paganini, Alfredo Guglielmo, Mateo Legnani, Israel J. Taube.

Santa Rosa: A. Peirano Scarpa, Víctor Pisciottano.

Sauce: Pedro Repetto, Miguel Civitate.

Soca: Pedro Magnoni Prevost.

Tala: Rafael Chifflet, Jorge L. Errandonea.

CERRO LARGO

Melo: Ramón Alvarez Silva, José E. Murguía, Juan Darío Silva, Rincón Artigas, Luis F. Gamio, Romeo Paggiola y Miguel Ramón Silva Correa.

Fraile Muerto: Alfredo Alvarez Prevé, Jaime Beitler.

Río Branco: José Luis Dubois Morató, Hilarión Loriente.

Tupambaé: Manuel M. Saavedra y Armando Harutunian.

COLONIA

Colonia: Fernando Bassahún, Luis Cassanello, J. M. Pereira Granotich, Aguinaldo Gaggero, Samuel Bertón, Daniel Fosalba.

Carmelo: Hugo C. Loustau, Eduardo Irastorza, Juan C. Echevarría, Dante Rossi, Norberto Cerrutti.

Colonia Miguelete: José Quintana.

Colonia Valdense: Juan C. Rossel.
Conchillas: Se ausenta a Carmelo (Dr. Juan A. Muchada). Juan J. Salisbury.
Cufré: Arnoldo A. Karlen.
Joaquín Suárez: Luis E. Long, José Varela Suárez.
Juan L. Lacaze: Manuel López Varela, Hugo Dermit, Luis A. Umpierre.
Martín Chico: Hugo C. Loustau.
Nueva Helvecia: Carlos A. Jourdan, Juan Carlos Savio, Aníbal Paiva, Arn. Karlen.
Nueva Palmira: Eduardo Rubio, Medulio Pérez Fontana, Augusto A. Davyt.
Ombúes de Lavalle: Angel G. Fortunato, Luis Alejandro Galli.
Riachuelo: Aguinaldo Gaggero.
Rosario: Juan A. Goñi, Américo Agustoni, Edmundo Goggioni, Carlos Martínez Indart, M. A. Plavan.

DURAZNO

Durazno: Eduardo M. Calleri, Miguel Carbajal, Eduardo Pastor, Raúl Santini Peluffo, Alberto Escondeur, Santana Echeverrito, Amadeo Grosso y Carlos Sancho Morazzi.
Blanquillo: Alejandro Saráchaga.
Carlos Reyles: Héctor C. Capelán.
Pueblo Carmen: Ricardo Schunk, Eduardo Villazán y Rodolfo de Angelis.
San Jorge: Luis Piñeyro Márquez.
Sarandí del Yí: Luis Gastaldi, Francisco D. Ríos.
La Paloma: Ademar Morales.

FLORES

Trinidad: Arturo Berohuet, Cipriano Goñi, M. Sánchez Etchevarría, Nanson Molinari.
Arroyo Grande: Luis H. Alvariza.

FLORIDA

Florida: Juan C. Reynés, Juan M. Besil y Marcos Schwartzmann.
Cardal: Eduardo R. Isern.
Casupá: Ernesto Chaca, Juan P. Rosas.
Cerro Colorado: Ricardo Charlone.
Fray Marcos: Ernesto Héctor Cibils.
Isla Mala: César de Alava.
La Cruz: Felipe Buffoni.
Sarandí Grande: Antonio A. Abad, Alfredo Sanjuán.

LAVALLEJA

Minas: Alcides Ricetto, Raúl Calvis Ruiz, Sarandí Martorell.
José Batlle y Ordóñez: Armando Pignone, Oscar Fernández Correa.
José Pedro Varela: A. Podestá Carnelli.
Mariscala: Justo Catro Olavarría, Francisco Isern.
Pirarajá: Pedro Carbo, Dante Marotta Rienzi.
Solís de Mataojo: Andrés Delfino, Carlos Paradeda.
Zapicán: Francisco Galloti Brin.

MALDONADO

Maldonado: Antonio Tammaro, Elbio Rivero, Juan M. Soria, Mario Scasso, Saúl G. Arregui.
Aiguá: José V. Torielli, Marino B. Souza.
La Sierra. G. Ricardo Baronio.
Pan de Azúcar: Celia Rossi de Alcántara, Andrés Accinelli.
Piriápolis: José L. Chifflet, Héctor Barrios Nogués.
Punta del Este: Ligia Duarte de Collazo.
San Carlos: José Ascheri, José D. Moutone, Bernardo A. Curbelo Silva.

PAYSANDU

Paysandú: E. Fortunatto, F. de Medina, R. Paradiso, J. C. Carzolio, A. D. Roldán, R. Puyo, V. Grille Condán, R. Bulanti Ríos, R. Calegari, G. Pignatta, J. Sarroca, A. Mojoli, R. Rodríguez Legar, A. Sosa García e Isidoro Leirana.
Piedra Sola:
Guichón: Rafael Pazos, Domingo Calcagno.
Quebracho: Raúl O. Martini.

RIO NEGRO

Merinos: Jaime Hochfztoen.
Fray Bentos: Eduardo Levratto, René Lacroix, J. Reyes Magariños, Federico Gilardoni, Roberto Vázquez.
Nuevo Berlín: Juan J. Pita Nebril.
Young: Carlos M. Fischer, Semirámides L. Zeballos, José Levin.

RIVERA

Rivera: Horacio Migliaro, Juan M. Briz, Antonio Vargas.
Minas de Corrales: Enrique M. Ross, Juan C. Lockhart.
Tranqueras: Juan B. Dellepiane.
Vichadero: Arturo Paradeda, Italo Licandri.

ROCHA

Rocha: Emilio T. Luciani, Juan José Falconi, Juan Abdala.
Castillos: H. Lucián Canzani, A. Grüning Herrera.
Cebollatí: Raúl Fassio Campos, Víctor Galcerán Fonseca.
Chuy: Víctor Galcerán Fonseca, Nicolás Corbo, Eladio Aristimuño.
Lascano: Roberto Introini, J. Fernández Bordes.
Velázquez: Mario Filippini.

SALTO

Salto: Carlos Bortagaray, Enrique Roig, Jacinto Orihuela, Federico Umpierre, Eduardo M. Preve, Humberto Prinzo, Germán Simonet, Fernando Lucas Gaffré, Jorge Errandonea, Luis A. Belzarena, Juan A. Arburúas.
Belén: Miguel Realini.
Constitución: Enrique J. Lucas.
El Espinillar: Héctor Di Giácomo.
Guaviyú de Arapey:

SAN JOSE

San José: Aquiles Ibargoyen, P. Costa Valles, Venancio Bálsamo, Mario Mangeney, Walter E. Ravenna, Carlos Acosta Duomarco.
Ecilda Paullier: C. Rodríguez Bonavita.
Libertad: Juan A. Triay Florit y Alfonso Guma.
Rodríguez: Julio A. Agorio.

SORIANO

Mercedes: Ricardo J. Braceras, Enrique Costa Leonard, José M. Ritorni, Luis Méndez Aserito, Juan A. Ubillos, Fernando Ruy López y Federico Saumastre.
Agraciada: Regino Fuente Méndez.
Cañada Nieto: Angel Vico Calviño.
Dolores: Alejandro Bardier, Julián Machado, Jacobo Guelman, Rosendo Gentili, Elbio M. Garín Cardozo.
Cardona: Ernesto Rossi, Carlos Barboza y José Olivera Ubios.
Drabble: Luis H. Perrone, Rubén Wernik.
Palmitas: Homero Manente.

TACUAREMBO

Tacuarembó: Alberto Barragué, Barsabás Ríos, Victorino Pereira, Javier Rodríguez.
Bañados de Zapucay: Teófilo S. Mattos.
Caraguatá: Eduardo Velázquez.
Pueblo Curtina: Luis Balcells.
Paso de los Toros: Guillermo Terra Núñez, Valerio A. López, Dante Zerboni, V. Blanco González.
San Gregorio de Polanco: Sergio C. Arbiza, Alvaro Arocha.
Tambores: Alipio Ferreira, A. Fernández Lascano.

TREINTA Y TRES

Treinta y Tres: O. Méndez Techera, Rodolfo Castrillejo, Elbio Ferreira y Miguel Caballero.
Cerro Chato: Ceibal Artigas, O. Alvarez Conde.
La Charqueada: Raúl Fassio.
Santa Clara de Olimar: H. Vaghi Mosquera, Longino Guasque y Pedro Guasque.
Vergara: Juan C. Sciallero, Braulio Lago.

Banco de Seguros del Estado

CASA CENTRAL: MERCEDES, 1051
MONTEVIDEO



SUCURSALES:

Artigas, Canelones, Colonia, Durazno, Florida, Fray Bentos, Maldonado, Mercedes, Melo, Minas, Paysandú, Rivera, Rocha, Salto, Tacuarembó, Treinta y Tres y Trinidad

AGENCIAS GENERALES

DEPARTAMENTO DE ARTIGAS

Artigas: Sucursal.
Bella Unión: Umberto Porta.
Estación Cabellos: Juan José Salsamendi.
Tomás Gomensoro: Lucio E. Tourn.

DEPARTAMENTO DE CANELONES

Canelones: Sucursal.
Cerrillos: Antonino Zunino.
La Paz: César A. Lagomarsino.
Las Piedras: Marcelo Bonomi.
Migues- Ciriaco Basaisteguy.
Montes: Santiago Regueiro.
Pando: Juan J. Barnech.
Pueblo Soca: Raimundo Blanco.
San Antonio: José L. Brignone.
San Bautista: Adriano Marabotto.
Santa Lucía: Carlos Da Fonseca Díaz.
San Ramón: Rodríguez y Oliveri.
San Jacinto: José Matto Diverio.
Santa Rosa: F. Ugaldo Batista.
Sauce: Andrés F. Riverón.
Tala: Abel Barnech.
Progreso: Alberto Alloza.

DEPARTAMENTO DE CERRO LARGO

Melo: Sucursal.
Fraile Muerto: Asad N. Ganen.
Río Branco: Alesio Arismendi.
Tupambaé: Alfredo Cruz Sosa.

DEPARTAMENTO DE COLONIA

Colonia: Sucursal.
Carmelo: Justo J. Cervetti Vachin.
Colonia Miguelete: Elvio Jourdan.
Colonia Valdense: Víctor Geymonat.
Conchillas: Evans y Cía.
Estanzuela: Brzozowski Hnos.
Juan L. Lacaze: Camilo Santín Carballo.
Nueva Helvecia: Guillermo Greising S. A.
N. Palmira: Clodomiro Castillos e hijos.
Ombúes de Lavalle: Roberto Dávila Giatti.
Punta de San Juan: José A. Clavijo.
Rosario: Alfredo Tort.
Tarariras: Oscar Olivera Núñez.

DEPARTAMENTO DE DURAZNO

Durazno: Sucursal.
Blanquillos: Juan F. Alves.
Cerro Chato: Manuel A. Alvarez.
La Paloma: Winter Curbelo Forgues.
Pueblo del Carmen: Manuel F. Santiago.
Sarandí del Yí: Carlos E. Alvariza.
San Jorge: Justo Martínez.

DEPARTAMENTO DE FLORES

Trinidad: Sucursal.
Puntas del Sauce: Luis A. Navarro.
Arroyo Grande: Luis A. Arias.
San Gregorio: Lucio D. Rodríguez.

DEPARTAMENTO DE FLORIDA

Florida: Sucursal.
Cardal: Carlos A. Scalabrino.
Casupá: Angel J. B. Moscatelli.
Cerro Colorado: Antonio O. Larrosa.
La Cruz: Juan Carlos Vannelli.
Fray Marcos: A. Roemer Figueredo.
Isla Mala: Severo Vidart.
Sarandí: Vda. e hijos de A. Acerenza.
25 de Agosto: Juan Bonino Gallo.
Mendoza: Angel D. Valerio (desig. en trámite).

DEPARTAMENTO DE LAVALLEJA

Minas: Sucursal.
José Pedro Varela: María Alvariza de Pintos.
J. Batlle y Ordóñez: J. Raúl Ricagni.
Mariscala: Donaldo C. Domínguez.
Pirarajá: Alvaro Rodríguez.
Pueblo Colón: Santiago M. Errazquin.
Solís: Pedro Salsamendi.
Zapicán: Pablo J. Pombo.

DEPARTAMENTO DE MALDONADO

Maldonado: Sucursal.
Aiguá: Batlle W. Marchetti.
Pan de Azúcar: Juan Blois S. A.
Piriápolis: Elbio F. Goicochea.
San Carlos: Alcides S. Nocetti.
La Sierra: Hernán Ciganda Vignoli.

DEPARTAMENTO DE MONTEVIDEO

Colón, Sayago y Peñarol: Oscar Delgado.
P. Blancas, Manga, Miguelete, Toledo, Unión y Maroñas: Juan A. Repetto.
R. del Cerro: Trujillo Hnos.

DEPARTAMENTO DE PAYSANDU

Paysandú: Sucursal.
Chapicuy: Barla Hnos.
Est. Pandule: Rizzi Hnos.
Guichón: Ariel A. Artigas Márquez.
Piedra Sola: Genaro Russi.
Piedras Coloradas: Alfredo O. Ronca.
Quebracho: Nicolás B. Lorenzo.
Queguay: Francisco Máscolo.

DEPARTAMENTO DE ROCHA

Rocha: Sucursal.
Castillos: Blanca E. Lujambio Rocca.
Cebollatí: Juan B. Izaguirre.
Chuy: Gastón Arimón.
Lascano: Pedro Miraballes.
Velázquez: Ramón E. Garaza.
San Luis: José Ma. García.

DEPARTAMENTO DE RIO NEGRO

Fray Bentos: Sucursal.
Merinos: Luis López de Haro.
Nuevo Berlín: Luis A. Perera.
Young: Miguel A. Marroni.
San Javier: Manuel Dieguez Massey.

DEPARTAMENTO DE RIVERA

Rivera: Sucursal.
Minas de Corrales: Arturo Grau Rossel.
Moirones: Oscar Yordi.
Tranqueras: Hernando Aborno.
Vichadero: Nicomedes Brochado.

DEPARTAMENTO DE SALTO

Salto: Sucursal.
Arapey: Eduardo Biassini Cincunegui.
Belén: Hania V. de Gonçalves e hijas.
Vera: Suc. de Antonio Peláez.
Constitución: Luis A. Pérez.
Col. Lavalleja: J. Luis Estéves.

DEPARTAMENTO DE SAN JOSE

San José: Atilio M. Zugasti.
Ecilda Paullier: Tomás Haller.
Est. Rodríguez: Molinos del Sur S. A.
Libertad: Adelaido Camaití.

DEPARTAMENTO DE SORIANO

Mercedes: Sucursal.
Agraciada: Cócaro Hnos.
Cañada Nieto: Pablo Gauthier.
Cardona: Pedro Detjen.
Dolores: Cassasa Hnos. S. A.
Drabble: José Ma. Varela.
Palmitas: Atilio G. Gobbi.
Santa Catalina: A. Tomás Green.

DEPARTAMENTO DE TACUAREMBO

Tacuarembó: Sucursal.
Achar: César S. Gutiérrez.
Curtina: Pedro Omar Estévez.
Paso de los Toros: Isabelino País.
San Gregorio de Polanco: Francisco P. Petrone.
Tambores: Alberto Alberti.
Caraguatá: Luis A. Martínez.

DEPARTAMENTO DE T. Y TRES.

Treinta y Tres: Sucursal.
Santa Clara: Francisco A. Scolpini.
Vergara: José María Vergara.

Agencias de Seguros Contra Granizo

SEÑOR AGRICULTOR: busque en la siguiente lista, el Agente que corresponde a su zona. El le dará los datos que necesite y llenará la solicitud de seguro.

DEPARTAMENTO DE ARTIGAS

Artigas: Rogelio Robatto.
— **Bella Unión:** Umberto Porta.

DEPARTAMENTO DE CANELONES

Canelones: Luis A. Mathón.
— **Cerrillos:** Antonino Zunino.
— **La Paz:** Edio C. Darriulat.
— **Migues:** Ciríaco Basaistegui.
— **Pando:** Juan J. Barnech.
— **Piedras de Afilar:** Mariano Guillén (hijo).
— **Progreso:** Alberto Alloza.
— **San Antonio:** Ramón M. Capecce.
— **San Bautista:** Adriano Marabotto.
— **San Jacinto:** José Mato Diverio.
— **San Ramón:** Rodríguez y Oliveri.
— **Santa Lucía:** Carlos Da Fonseca Díaz.
— **Santa Rosa:** F. Ubaldo Batista.
— **Sauce:** Andrés F. Riverón.
— **Soca:** Raimundo Blanco.
— **Tala:** Abel M. Barnech y Edmundo Rosso.
— **Tapia:** Santiago Prandi.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

San Jacinto: Inmueble 403 — Colonia "Juan C. Molinelli".
— **Pedrera:** Inmuebles 421 - 444.

DEPARTAMENTO DE CERRO LARGO

Melo: Julio A. Pose.
— **Fraile Muerto:** Asad N. Ganem.

DEPARTAMENTO DE COLONIA

Colonia: Luis A. del Cerro, Sebastián Harreguy (hijo).
— **Artilleros:** Antonio G. Borrás.
— **Carmelo:** J. J. Cervetti Vachin, Pescetto Hnos., Mora y Cía. Ltda., Sindicato Agrícola Ideal.
— **Colonia Miguelete:** Elvio Jourdán, Juan Carlos González.
— **Colonia Valdense:** Víctor Geymonat.
— **Conchillas:** Evans y Cía. S. A.
— **Cufré:** Chaca y Carbajal.
— **Juan L. Lacaze:** Camilo Santín Carballo.
— **Nueva Helvecia:** Guillermo Greising S. A., Kuster Hnos. y Cía., y Barreto Hnos.
— **Nueva Palmira:** Clodomiro Castillos e Hijos, Julio V. Bogliacino.
— **Ombúes de Lavalle:** Roberto Dávila Glattli, Aníbal L. Frache.
— **Punta del Chileno:** Andrés S. Bianchi.
— **Puntas de San Juan:** José Amado Clavijo.
— **Riachuelo:** Bertín Soc. Com.
— **Rosario:** Alfredo Tort, Suc. de H. Esteban Fuica.
— **San Juan:** Arturo D. Landachea.
— **Tarariras:** Oscar Olivera Núñez y Guillermo Greising S. A.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

N. Palmira: Colonia "Agraciada".

DEPARTAMENTO DE DURAZNO

Durazno: Alberto H. Anchieri.
— **Blanquillo:** Juan Fco. Alves.

—**Carmen:** Manuel F. Santiago.
—**Sarandí del Yí:** Carlos E. Alvariza.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

Sarandí del Yí: Colonia "La Palma".

DEPARTAMENTO DE FLORES

Trinidad: Jacinto Etcheverry del Pino y Lucio D. Rodríguez.
—**Arroyo Grande:** Luis A. Arias.
—**Puntas del Sauce:** Luis Alberto Navarro.
—**San Gregorio:** Lucio D. Rodríguez.

DEPARTAMENTO DE FLORIDA

Florida: Teodoro Ernesto Galain.
—**Cardal:** Carlos A. Scalabrino.
—**Casupá:** Juan G. Etchetto, Angel J. B. Moscatelli.
—**Costa de Chamizo:** Mamerto Camejo.
—**Fray Marcos:** A. Roemer Figueredo.
—**Isla Mala:** Severo Vidart, Carlos Marinoni.
—**La Cruz:** Juan Carlos Vannelli.
—**Pintado:** Nicomedes Martínez.
—**Puntas de Maciel:** Calixto T. Fiori.
—**Goñi:** Isidro F. Garmendia.
—**Reboledo:** Suc. Ramón Juani Capandeguy.
—**Sarandí:** Vda. e Hijos de A. Acerenza.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

Florida: Colonia "Sánchez".
—**Sarandí:** Inmueble 408.

DEPARTAMENTO DE LAVALLEJA

Minas: Hugo Ugarte.
—**Pueblo Solís:** Pedro Salsamendi.
—**Gaetán:** Alfredo J. Valls.
—**José Pedro Varela:** María C. Alvariza de Pintos.
—**Est. Ortiz:** Castro Hnos.
—**Pueblo Colón:** Santiago M. Errazquin.
—**Piraraja:** Alvaro Rodríguez.

DEPARTAMENTO DE MALDONADO

Aiguá: Batlle W. Marchetti.
—**La Sierra:** Hernán Ciganda Vignoli.
—**Pan de Azúcar:** Juan Blois S. A.
—**San Carlos:** Alcides S. Nocetti.

DEPARTAMENTO DE MONTEVIDEO

Piedras Blancas: Juan A. Repetto.
—**Rincón del Cerro:** Trujillo Hnos., Américo Stillo.

DEPARTAMENTO DE PAYSANDU

Paysandú: Masalles Hnos. & Cía. y Estefanell Letamendía & Cía. S. A.
—**Algorta:** Rizzi Hnos.
—**Chapicuy:** Barla Hnos.
—**Guichón:** Artigas & Cía.
—**Parada Esperanza:** Angel Perroni.
—**Piedra Sola:** Genaro Russi.
—**Piedras Coloradas:** Alfredo O. Ronca.
—**Quebracho:** Nicolás B. Lorenzo.
—**Queguay:** Francisco Máscolo.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

—**Estación Guichón:** Colonia "Diana".
—**Estación Quebracho:** Colonias "Las Delicias", "Guaviyú" y "R. de Oger".
—**Porvenir:** Colonia "19 de Abril".

DEPARTAMENTO DE RIO NEGRO

Fray Bentos: Manuel F. Zeballos, Coralio A. Bonti & Cía.
—**Las Flores:** Daniel Osvaldo Armand Ugón, Lorenzo Tassano & Cía. Ltda.
—**Merinos:** Luis López de Haro.
—**Nuevo Berlín:** Luis A. Perera, Coralio A. Bonti & Cía.
—**San Javier:** Manuel Dieguez Massey.
—**Young:** Miguel A. Marroni, Alfonso Bartaburu.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

Fray Bentos: Colonias "Tomás Berreta" e "Inglaterra"

— **San Javier:** Colonias "San Javier", "Ofir". Inmueble 429 - Campo Farrapos.

— **Est. Young:** Colonia "César Mayo Gutiérrez".

DEPARTAMENTO DE RIVERA

— **Vichadero:** Nicomedes Brochado.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

El Palmito: Inmueble 415.

DEPARTAMENTO DE ROCHA

Rocha: Luis H. Di Candia.

— **El Alférez:** Máximo D. Malán.

— **Lascano:** Pedro Miraballes.

DEPARTAMENTO DE SALTO

Salto: Rubén D. Cabrera, Bernardino F. Tenca.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

Salto: Colonias "Chapicuy" y "Osimani Llerena".

DEPARTAMENTO DE SAN JOSE

San José: Atilio M. Zugasti, Diego Ruiz.

— **Ecilda Paullier:** Tomás A. Haller.

— **Estación Rodríguez:** Molinos del Sur S. A.

— **Libertad:** Adelaida Camaiti.

— **Paso del Carretón:** José Ma. Cerdeña.

— **Puntas de Valdez:** Benzano, Rapetti Hnos.

— **Rincón de Albano:** Francisco Cabeza García.

— **Rincón del Pino:** Abel y Adolfo Pérez.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

Libertad: Colonia "Cesáreo Alonso Montaño".

DEPARTAMENTO DE SORIANO

Mercedes: Aníbal Seuánez y Olivera, Mario H. Tosoni.

— **Agraciada:** Cóccaro Hnos.

— **Cañada de Nieto:** Pablo Gauthier.

— **Cardona:** Gastón Canaveris y Pedro Detjen.

— **Cañada Paraguaya:** Juan B. Calcagno & Cía.

— **Colonia "Concordia":** Juan y José Pessi.

— **Dolores:** Liga Agraria de Dolores: Tornaría & Ruiz S. A. y Casassa Hnos. S. A.

— **Drabble:** José Ma. Varela.

— **Egaña:** Capendeguy & Cía.

— **Palmitas:** Atilio G. Gobbi.

— **Parada Risso:** Domingo Ananía.

— **San Martín:** Víctor A. Blanco.

— **Santa Catalina:** Alfonso T. Green, Salvador H. Viola.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

J. E. Rodó: Inmuebles 422, 433, 440, 428, 447.

— **Santa Catalina:** Colonia "Larrañaga" e Inmuebles 402 - 414.

DEPARTAMENTO DE TACUAREMBO

Tacuarembó: Luis Capetta y Arturo Romay.

— **Paso de los Toros:** Isabelino País.

DEPARTAMENTO DE TREINTA Y TRES

Treinta y Tres: Román A. Rodríguez.

INDICES

AGROPECUARIA

NORES, GUILLERMO. — Calendario floral 76
FISCHER, H. G. — Calendario de siembras. — Jardinería 79
BOERGER, A. — Rotación, leguminosa y fertilizante 145
SPANGENBERG, G. E. — Las praderas artificiales y sus exigencias en abonos fosfatados 161
SILVEIRA GUIDO, A. — Dos enemigos importantes de la alfalfa 178
BERGERET, GUALBERTO. — Elaboración de pickles 181
BARRERA, ANGEL M. — Cómo encarar el abonado de un viñedo 183
PONCE DE LEON, LUIS A. — Linos 189
VIDIELLA, JORGE. — Elección de un reproductor 193
SALVERAGLIO, F. J. — Enfermedades infecciosas que los animales pueden trasmitir al hombre 215
AZZARINI, A. — Consideraciones sobre la cría de cerdos 222
TOMEO IBARRA, H. P. — Necesidad de emplear suero en quesería 226
FISCHER, H. G. — Palomas mensajeras 299
SALVERAGLIO, F. J. — Las enfermedades infecciosas producidas por los alimentos 309
LOMBARDO, A. — Cien plantas florales para nuestros jardines 358
RODRIGUEZ, J. A. — Construcción de tajamares 417
Viviendas Rurales 431
Alambrados y Porteras 447
BOSCH SIENRA, CARLOS Mª. — Mejoramiento del campo 459

CALENDARIOS

Santoral 23
Calendario Agropecuario 35
Calendario Civil — Memorándum 59

Año 1955. — Calendario 72
Año 1957. — Calendario 73
Año 1956. — (Feriados civiles) 74

FEMINEIDADES

ALMADA, M. E. — Sobre organización y equipamiento de la Vivienda Moderna 401

HISTORIA

Hechos nacionales que cumplen su primer centenario en 1956 105
Reseñas históricas departamentales 388

LITERATURA

SERRATO, JOSE. — Socialización de los Seguros 5
CLAVEAUX, ENRIQUE M. — Américo Ricaldoni 9
PURRIEL, PABLO. — El doctor Juan B. Morelli 13
DELGADO, J. Mª — Julio Herrera y Reissig 15
ROSSI, ROMULO. — Recuerdos y Crónicas de Antaño 117
EL VIEJO PANCHO. — Cosas de Viejo 130
VOCABULARIO CRIOLLO. — Lazo 135
REGULES, TABARE. — El Espinillo 160
DE MARIA, ENRIQUE. — Reglamento del Truco 165
SILVA VALDES, FERNAN. — Mi apero celeste 174
GARCIA, SERAFIN J. — Lechuza 192
REGULES, TABARE. — Mi poncho. — El lazo 207
VILLEGAS SUAREZ, E. — El leñador y el pino 230
Vida de Zarzuela chica 308
VEGA, A. (h.). — RAMON A. PEREIRA. — Un pintor nuestro 319
DA ROSA, JULIO C. — Mala cabeza 323
GARCIA, SERAFIN J. — En el monte 328
BALINAS, RICARDO. — El Pato 329
HERRERA, SILVIA. — Madrigal 336
VISCA, ARTURO SERGIO. — Javier de Viana y sus cuentos breves 337
PINTO, ERNESTO. — El encuentro 342
REYLES, CARLOS. — Fragmento de «El Gaucho Florido» 343
CONTRERAS PAZO, FCO. — Díptico quijotesco 348
DE VIANA, JAVIER. — El Flete 463

METEOROLOGIA

BERGEIRO, J. M. — Curiosidades meteorológicas 47
BERGEIRO, J. M. — Duración del día 78

BERGEIRO, J. M. — Conocimientos climatológicos especulativos de carácter universalizable 92
BERGEIRO, J. M. — Astronomía 95
BERGEIRO, J. M. — Datos astronómicos para 1956 98
BERGEIRO, J. M. — Condiciones meteorológicas normales 100
BERGEIRO, J. M. — Ventajoso instrumento meteorológico para establecimientos ruralistas 101

PESCA

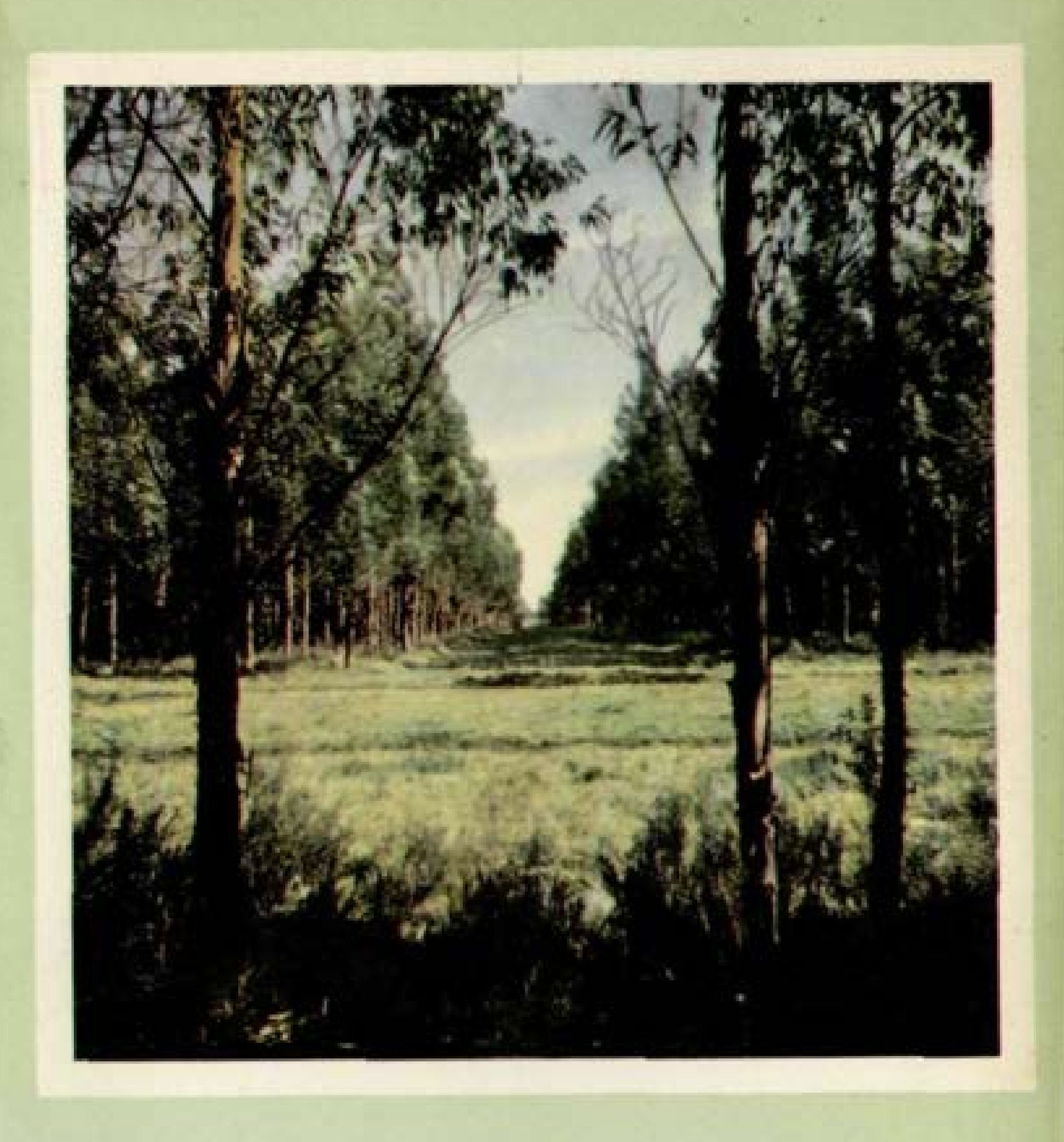
La Pesca en nuestro país 354

VARIOS

HORMAECHE, E. — Algo sobre filatélica 122
MONTEVIDEO. — Datos estadísticos 128
Montevideo tiene el primer planetario que se instaló en América del Sur 131
¡Ahora mismo! 175
DELMONTE, W. E. — Nuevas fórmulas de Crédito Rural e Industrial 218
Algunas de las Principales Disposiciones legales relativas a la campaña 231
SABAT PEBET, J. C. — Algo sobre lenguaje. — Entretenimientos 313
MORATORIO, ISABEL. — Recetario de Cocina 383
El Aeropuerto Nacional de Carrasco 397
Disfrute Vd. de una estufa a leña 456
Rompecabezas Seis-en-Uno 462



Esta obra ha sido editada por el Banco de Seguros del Estado (Montevideo - Uruguay). La tapa ha sido impresa por Colombino Hnos. S. A., los encartes por Impresora Rex S. A. y el almanaque en los Talleres de Barreiro y Ramos S. A. Se terminó de imprimir el 30 de noviembre de 1955.



UNA VISTA PARCIAL DE LAS PLANTACIONES DEL PARQUE "JOAQUIN SUAREZ" EN LOS CERRILLOS.